Magazyn Portu Lotniczego Szczecin-Goleniów im. NSZZ Solidarność / "Solidarity" Szczecin-Goleniów Airport Magazine

styczeń 01/2014(11)

SKY SURFER

Bloomberg Businessweek Polska

MALEMEN

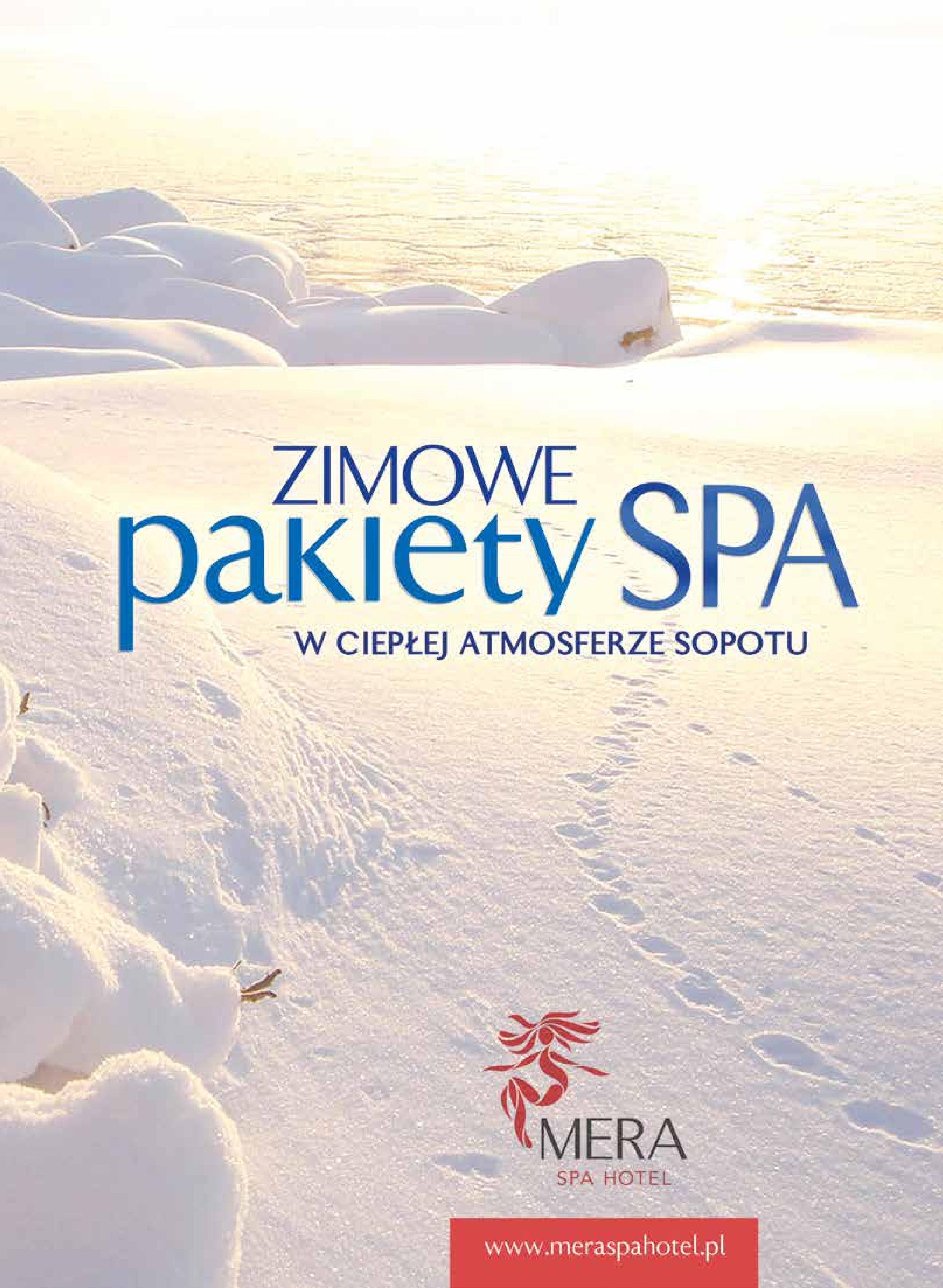
Port lotniczy Szczecin Goleniów im. NSZZ Solidarność



Grzegorz Łapanowski

POBIERZ
NA LOTNISKU
AIRPORT-FREE-WIFI




ZIMOWE
pakiety SPA
W CIEPŁEJ ATMOSFERZE SOPOTU
MERA
SPA HOTEL
www.meraspahotel.pl

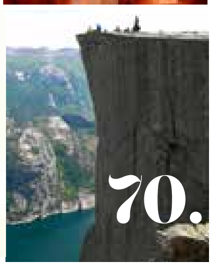






22.







zdjęcie na okładce:
Kamil Zieliński

SKY SURFER

ASZ-Reklama
ul. Kościuszki 61
81-703 Sopot
e-mail: biuro@asz-reklama.eu
tel.: 58 719 23 25
fax: 58 719 39 20

NA ZLECENIE:
Port Lotniczy Szczecin-Goleniów
im. NSZZ Solidarność
72-100 Goleniów
www.airport.com.pl

Redaktor naczelny:
Jakub Milszewski

Grafik:
Justyna Cychowska

Tłumaczenie:
Paulina Chojnowska

Zespół redakcyjny:
Agata Braun, Mateusz Kołos, Kajetan Kusina, Katarzyna Szewczyk

Stali współpracownicy:
Wojciech Tremiszewski, Marcin Kędryna, Piotr Metz, Iwona Zasuwa

Wydawca:
Marcin Ranuszkiewicz
biuro@asz-reklama.eu

Dział reklamy:
Magdalena Słomka (dyrektor)
(magdaslomka@asz-reklama.eu)
Łukasz Tamkun (nowe projekty)
(lukasztamkun@asz-reklama.eu)
Tomasz Klim
(tomaszklim@asz-reklama.eu)


odlotowe ubranka
Mouse... in A house
MouseinAhouse.eu



Życie *jak* zupka chińska

Gotował już z wieloma, dla wielu i na oczach wielu. Ale od innych medialnych gwiazd kuchni różni go misja – w chwilach wolnych od prowadzenia programów kulinarnych na Polsacie i Kuchnia + i pisania książek zabrał się za edukację najmłodszych. Jako że nam się też trochę nauk przyda, zapytaliśmy Grzegorza Łapanowskiego jak żyć.

Tekst: Marcin Kędryna, Katarzyna Szewczyk
Zdjęcia: Kamil Zieliński

Jak żyć?
Ja sobie nie jestem w stanie wyobrazić życia bez jedzenia. Czytam teraz jedną z najbardziej niezwykłych książek kucharskich, jaka się kiedykolwiek ukazała – „Modernist Cuisine". Autor pisze w niej o tym, że część społeczeństwa nie zna tego spektrum rzeczywistości, jakim jest smak w głębokim tego słowa znaczeniu (ile wiemy o historii kulinarnej, konstrukcji smaków ich znaczeniu dla naszej psychiki i zdrowia?). Kusi mnie, żeby żyć ze smakiem, wtedy to się może rozciągnąć na każdy aspekt życia, wpłynąć na to, jaka będzie jego jakość.

To, że się nie da żyć bez jedzenia jest oczywiste.
Tak i nie! Jeżeli mówimy o dojrzewającej wołowinie, długo dojrzewających serach, starzonych octach balsamicznych, domowej roboty piklach, dziczyźnie czy świeżych rybach, które 24 godziny po złowieniu lądują w wędzarce, to jednak to nie są smaki ogółu społeczeństwa. Okazuje się, że po rewolucji przemysłowej i rolnej, kiedy cywilizacja nauczyła się produkować jedzenie szybko i masowo, człowiek zaczął konsumować głównie jedzenie wysoko przetworzone, jedzenie z puszki, które można włożyć do mikrofalówki. Podejrzewam, że dzisiaj znaczna część naszej populacji wybiera właśnie takie jedzenie. A z perspektywy smaku nie są to potrawy, które mają ten smak najlepszy, najbliższy prawdzie. To może lekko przerysowana wizja, ale nie zmienia to faktu, że dziś jedzenie i jego produkcja oddala się od tego, co uznajemy za naturalne.

To znaczy, że skoro uwielbiam zupki chińskie, jestem nienormalny?
To jest bardzo ciekawy wątek. Jest gdzieś połączenie pomiędzy kuchnią przemysłową, potrawami produkowanymi w fabrykach, a tymi, które serwuje się w najlepszych restauracjach na świecie. To paradoksalnie się ze sobą łączy, bo jedni i drudzy prowadzą badania i koniec końców chcą stworzyć jedzenie idealne, smak, który będzie odpowiedni dla grupy docelowej. Produkty spożywcze produkowane na masową skalę są produkowane z jakąś dozą geniuszu, przemyśleń, inwestycji na badania. Ja dobrych parę lat temu też lubiłem zupki chińskie! Dzisiaj pewnie bardziej lubię zupę pho, którą Wietnamczycy gotują jednak na prawdziwym mięsie, też dodając glutaminianu sodu. Magia zupki chińskiej polega na tym, że robi się ją ekspresowo, jest w niej pszenny makaron, jest bardzo fajna różnica konsystencji – z jednej strony pijesz coś ciepłego, co cię rozgrzewa, z drugiej strony daje przyjemność obcowania z kluską, która ma w sobie coś fajnego, jest jędrna, ślizga się po ustach. Do tego glutaminian sodu daje takiego kulinarnego kopa, którego ludzie bardzo lubią, zupka ma po tym słodki, kwaśny, czasami ostry smak, który też sprawia przyjemność. Natomiast gdybyśmy postawili ją obok tradycyjnego japońskiego ramenu, gotowanego na pieczonych kościach przez kilka, a nawet kilkanaście godzin bulionu,



doprawionego anyżem, cynamonem, gałką muszkatołową, imbirem, chili, czosnkiem, podawanym z ręcznie robionymi kluskami, posypanego świeżo siekaną kolendrą i szczypiorkiem, to byłyby dwie zupełnie inne bajki. Pamiętam też w film, który kiedyś widziałem w Internecie, który obrazował jak sonda kręci proces trawienia obu zupek w żołądku – nasz żołądek woli prawdziwe zupki. Jedna kosztuje 1,50 zł, druga powinna kosztować dużo więcej, żeby w ogóle miało sens.

No i powinna być do zdobycia.
Żyjemy w kraju, w którym kultura kulinarna rozwija się bardzo dynamicznie, przy dość trudnych warunkach. Z jednej strony jest parcie konsumentów, którzy chcieliby coraz lepszego jedzenia, z drugiej strony w Polsce nie ma edukacji w tym kierunku, nie ma tu uniwersytetów kulinarnych. Często słychać pytanie, dlaczego polska kuchnia jest tak mało obecna na świecie. Bardzo ciekawą rzecz powiedział Robert Makłowicz, który stwierdził, że każda kuchnia narodowa jest tworem sztucznym. To ma w sobie dużo sensu, bo jakim prawem można nagle zamknąć kuchnię w ramach jakiejś struktury narodowej, skoro prawie zawsze była ona czymś regionalnym. Jeżeli mówimy o kuchni narodowej, mówimy o zlepku różnych kuchni regionalnych, bo jak się ma kuchnia Sudetów do kuchni Kaszub czy Mazur? Mówi się o tym, że kuchnia włoska jest bardzo różnorodna – to jest właśnie ten zlepek kuchni regionalnych, każdy z tych regionów miał dosyć dużą autonomię i ich mieszkańcy w tym własnym świecie gotowali na swoją modłę. Z drugiej strony ciekawe jest to, co pisze autor „Modernist Cousine" – ciężko jest w przypadku kuchni mówić o tradycji, bo jest ona płynna. Cały czas zmieniają się przyzwyczajenia, trendy, składniki. We Włoszech tysiąc lat temu temu nie było pomidorów, nie używano bazylii, natomiast dzisiaj z tym właśnie jest utożsamiana tamta kuchnia. W Polsce ziemniaki pojawiły się za króla Jana III Sobieskiego, dzisiaj jemy je na co dzień. To pokazuje, jak ewoluowała i wciąż ewoluuje kuchnia.

A co sprawia, że kuchnia się tak zmienia?
Może to jest tak, że żyjemy w społeczeństwie, które wciąż się uczy, półki w sklepach stają się coraz większe, produkty coraz bardziej premium, konsumenci więcej wymagają i więcej poszukują, wiedzę dają nam programy kulinarne, książki kucharskie, podróże, które podnoszą jakość produktów? Może być też odwrotnie – rekordy biją te najtańsze dyskonty spożywcze i sklepy wielkopowierzchniowe, a liczba bardzo tanich produktów idramatycznego jedzenia rośnie. Bardzo lubię obserwować Stany Zjednoczone, one są taką Polską, którą my byśmy chcieli być za 30 czy 50 lat. Poziom rozwarstwienia w USA jest niesamowity – mają tam jednocześnie najlepszą i najgorszą kuchnię na świecie. Pytanie, w jakim kierunku pójdzie to w Polsce.

Co jest amerykańskim jedzeniem?
To jest bardzo trudne pytanie, bo oni wyrżnęli lokalną kulturę. Przywieźli z Europy żądzę, chciwość, a potem kulturę kulinarną. Hamburger przecież wziął się z Niemiec. Świetne kiełbaski również, makarony z Włoch i Chin, sushi z Japonii. To dziś kulinarnie niezwykle zróżnicowany region. Z drugiej strony Stany są kolebką przemysłowej żywności produkowanej na masową skalę, którą żywione było wojsko podczas drugiej wojny światowej. Dzisiaj Stany są bardzo istotnym graczem na arenie idei jedzeniowej, odrodzenia się mikrorolnictwa, współpracy między

Produkty spożywcze produkowane na masową skalę są produkowane z jakąś dozą geniuszu, przemyśleń, inwestycji na badania. Ja dobrych parę lat temu też lubiłem zupki chińskie!



szefami kuchni a rolnikami, totalnego kultu lokalnych i sezonowych składników. Ale trzeba się zastanowić, na ile jest to tylko i wyłącznie dla ludzi bogatych, a na ile jest wspierane przez cały system różnego rodzaju kondycji, które tworzą prawo. Powtarza się, że decyzja należy do konsumenta, że ma on takie jedzenie, jakiego oczekuje. Ja w to nie wierzę. Jest trochę tak, że mając narzędzia prawne możemy stymulować rozwój kultury albo go blokować. Możemy stymulować rozwój wielkich przedsiębiorstw, beznadziejnego jedzenia, albo lokalnego rolnictwa. Od kilkudziesięciu lat mówi się o konsolidacji rolnictwa, która jest zamachem na bioróżnorodność, która jest fundamentem kuchni, a którą tracimy.

Ale Polska jest w tej kwestii wciąż w dobrej sytuacji.

Fenomenalnej wręcz! 60 lat sowietyzmu w naszym kraju sprawiło, że nie było nas stać na bardzo intensywne rolnictwo przepełnione pestycydami. Dzięki temu pod względem jakości gleby jesteśmy w całkiem dobrej sytuacji. W Polsce nie jest też źle z tą różnorodnością na rynku spożywczym – w Stanach Zjednoczonych 80% handlu mięsem jest w rękach czterech firm. Małe lokalne przedsiębiorstwo nie ma w tym temacie nic do powiedzenia, właściwie nie ma szans na konkurencję. Rolnictwo wielkoskalowe często będzie tym, w którym jest więcej chemii, maszyn, transportu na ogromne odległości, w związku z czym też jakość tych produktów będzie gorsza. Tak więc z jednej strony kondycja polskiego rynku spożywczego nie jest zła, z drugiej strony od lat 90-tych pozwala się na budowę supermarketów w centrach miast, co ma dramatyczny wpływ na rozwój rolnictwa, bo wspiera masowość. Zanika współpraca bezpośrednia między rolnikami a dystrybutorami.

Myślisz, że są jeszcze szanse na odwrócenie tego trendu?

To zależy od tego, czy będziemy żyli w kraju, którego sytuacja prawna umożliwi działalność małym producentom. Przypuśćmy, że w każdym regionie otworzyłoby się małą regionalną kuchnię spełniającą wymogi Sanepidu, do której będzie mogła przyjść pani Halinka, zapisać się na konkretne godziny, żeby wyprodukować weki, którymi będzie mogła handlować. Taki lokalny inkubator kulinarny, który mógłby mieć swoją sieć dystrybucji, swój sklep, destylarnię, wędzarnię itp. I wówczas to mogłoby się rozwijać! W przemyśle spożywczym takie współdziałanie jest niezwykle istotne, w innym przypadku taka działalność będzie zwyczajnie zbyt droga. Mnożyć można z kolei smutne przykłady błędnego zarządzania gospodarką naturalną na świecie. Konsumenci nie mają tego świadomości, bo żyją za ścianą pięknych reklam. Budując lokalną kulturę kulinarną mielibyśmy przyjemniejsze życie!

Zapominamy o tym, ale jest nas coraz więcej na świecie, a musimy coś jeść.

To jest bardzo dobre spostrzeżenie. Dzisiaj jest nas 7 mililardów, za kilkadziesiąt lat będzie nas 9 miliardów. Zmieniają się proporcje spożycia mięsa – więcej jedzą go Chiny, Indie czy Ameryka Południowa. Dlatego tak głośno mówi się na arenie międzynarodowej o tym co i jak jemy. ■

EN

LIFE LIKE AN INSTANT SOUP

He has cooked with many, for many and in front of many. But he differs from other media cooking celebrities in having a mission – in his free time, when he does not host any cooking shows on Polsat and Kuchnia + and he does not write any book, he decides to take up children's education. As we also need some education in this matter, we asked Grzegorz Łapanowski how to live.

Is Zakopower a counter-culture band?
Wousould I invest in something? I have no idea; I am not a businessman type… I would record a number of great albums and would invite musician that I now can't afford to the cooperation.

How to live?
I cannot imagine my live without food. I have been reading one of the most unique cookbooks which have ever showed up – Modernist Cuisine. The author says there that some part of the society does not know the spectrum of reality which is a taste in the deep meaning of this word (how much do we know about culinary history, constructing flavors and their meaning for our psyche and our health?). It tempts me to live with relish, which can then stretch for every aspect of my life and influence its quality.

The fact that we cannot live without food is obvious.
Yes and no! When we talk about aging beef, long-ripening cheese, balsamic Vinegar of Modena, home-made pickles, venison or fresh fish which after being caught lands in smokehouse in 24 hours – these are rather not the tastes of the society. It turns out that after industrial and agricultural revolutions, when people learnt to produce food quickly and on a large scale, a man started to consume mainly high-processed food, canned food which can be put in the microwave. I presume that now the majority of population tends to choose this kind food. As far as taste is considered, the dishes do not have the taste which is the best and the closest to the true one. Maybe, it is a bit exaggerated vision, but it does not change the fact that today's food and its production moves away from what we consider to be natural.

W Polsce ziemniaki pojawiły się za króla Jana III Sobieskiego, dzisiaj jemy je na co dzień. To pokazuje, jak ewoluowała i wciąż ewoluuje kuchnia.



So it means that if I like instant soups, I am abnormal, doesn't it?
This is a very interesting topic. There is the connection between industrial kitchen and food produced in the factories and those ones which are served in the best restaurants of the world. Paradoxically, it is combined, since they both conduct surveys and eventually want to create perfect food and taste which would be best for the certain target. Foodstuffs produced on a mass scale are made with a dose of genius, thoughts and investments for the surveys. I used to like instant soups as well a couple of years ago! Today, I prefer pho soup which the Vietnamese cook using the real meat, but also add sodium glutamate. The magic of instant soup lies in the fact that you could prepare it really fast, there are wheat noodles, there is a very nice difference in consistency – on the one hand, you drink something hot, which warms you from the inside and on the other, it enables you to commune with a noodle with something nice in it, it is firm and glides over your mouth. In addition, sodium glutamate gives some kind of culinary power which people really like, the soup has then sweet, sour, sometimes hot taste which is also pleasant. However, if we juxtapose the traditional Japanese ramen cooked for few or even a dozen or so hours with roasted bones broth spiced with aniseed, cinnamon, nutmeg, ginger, chili and garlic and served with handmade noodles, sprinkled with freshly chopped up coriander and spring onion, those two would be totally different stories. I also remember a movie I watched on the internet, which depicted the surgical probe recording the digestive process of those two soups in the stomach – our stomach prefers the

real soups. One costs 1.50 zloty, and the second one should cost much more to be worth eating.

And it should be accessible.
We live in a country where culinary culture has developed very dynamically having quite hard conditions. On the one hand, there is consumer's support, who would like to have something better to eat, on the other, there is no education in this field in Poland – there are no culinary universities for example. We often hear a question why Polish cuisine is not so popular around the world. Robert Makłowicz said something very interesting that every national cuisine is an artificial creature. What he said really does make sense in, since why we can suddenly close a kitchen being a part of national cuisine, if it was always a regional cuisine. When it comes to national cuisine, we say about a blend of different regional cuisines, since what cuisine of Sudety Mountains and Kashubian or Mazury cuisine have in common. It is said that the Italian cooking is very diverse – this is the blend of regional cuisines, each of those regions had quite a big autonomy and their residents cooked on their own way in their own world. Nonetheless, what the author of Modernist Cuisine wrote is very interesting – it is difficult to talk about tradition when it comes to cooking, because it is flexible. Habits, trends, ingredients change all the time. One thousand years ago, there were no tomatoes in Italy, people didn't use basil, and now we associate Italian cuisine with those ingredients. Potatoes appeared in Poland in the reign of John III Sobieski, and now people eat them on the everyday basis. It shows how the cuisine has evolved.

And what makes the cuisine change?
Maybe, it is so that we live in a society which still learns, the shop shelves are becoming bigger and bigger, the products more and more premium, the consumers require more and seek for more, we get the knowledge from the cooking shows, cookbooks, travels which increase the quality of the products, isn't it? Or it might be the other way round – the record cheapest food is sold in discount stores and hypermarkets, and a number of very cheap products and dramatic food rises. I like to observe the United States, this country is like Poland we want it to be in 30 or 50 years. The level of stratification in USA is incredible – they have the best and the worst cuisine in the world at the same time. The question is: what direction would Poland choose?

What is a typical American food?
It is a very difficult question, since they wiped out the local culture. They brought craving, greed, and then culinary culture from Europe. After all, the hamburger comes from Germany as well as great sausages. Pasta comes from Italy and China, sushi from Japan. Nowadays, it is a very culinary diversified region. However, the United States is the cradle of processed food produced on the mass scale, which was used to feed the army during the World War II. Now the States are a very crucial player on the arena of food idea, rebirth of micro-agriculture, cooperation between chefs and farmers, total warship of local and seasonal ingredients. But we should consider the fact in what extent it is only meant for rich people, and in what extent it is supported by the entire system of some kind of conditions which create the law. It is repeated that the decision is to be made by the consumer that they have got the kind of food they want. I don't believe in it. It is a bit so that when having some legal tools we can stimulate the development of culture or block it. We can stimulate the development of large enterprises, poor food or local agriculture. For several dozen years, it has been said about the consolidation of agriculture which is an attempt on a biodiversity being the basis of cooking which we are losing.

But Poland is still in a very good situation in this matter.
Even phenomenal! 60 years of Soviets in our country caused that we could not afford very intensive agriculture full with pesticides. Thanks to it, when it comes to the soil quality, we are in a quite good position. It is not that bad with the diversity on the food market in Poland either – 80% of meat trade in the United States is run by four companies. Small local enterprises have nothing to say in this matter, actually, they do not have any chances to compete. Large-scale agriculture would often be the one with much more chemicals, machines, and transport on long distances, which make the quality of the products worse. So on the one hand, the state of Polish food market is not bad, but on the other, supermarkets in the city centers have been allowed to be built since 1990s, which has a dramatic influence on the agriculture development, since it supports mass production. The cooperation between the farmers and the distributors starts to vanish.

Do you think there are chances to change this trend?
It depends on the question whether we would live in a country which legal situation will enable small producers to start the activity. Suppose that every region opens a small regional kitchen meeting the requirements of sanitary epidemiological service, which Mrs. Halinka can visit to make an appointment on a certain date to make preserves which then she can trade. A kind of culinary mine which could have its own distribution net, its shop, distillery, smokehouse and so on. And then it could develop! In the food industry, this kind of cooperation is incredibly important, but the activity would be simply too expensive otherwise. We can multiply sad examples of the wrong management of the pre-industrial economy in the world. The consumers are not aware of this, since they live behind the wall made of beautiful ads. By creating a local culinary cuisine, we would have more pleasant lives!

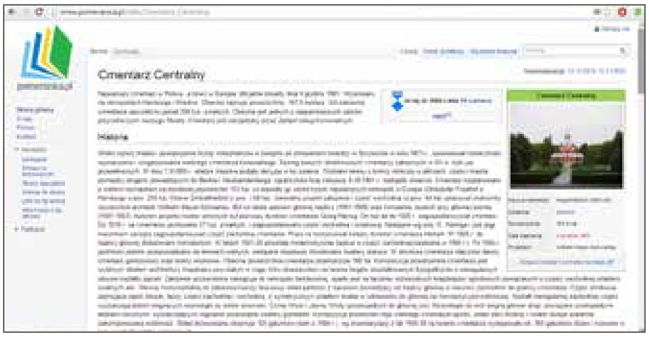
We forget about it, but there are more of us in the world and we need to eat something.
It is a very good observation. There are 7 billion people now, and there will be 9 billion in a dozen or so years. The proportion of meat consumption is changing – China, India or South America consume more meat. Thus there are more discussions in the international arena concerning what we eat and how we eat. ■

Hasło: Szczecin!



fot. Kerone/sxc.hu

Co mieściło się w budynku Klubu 13 Muz, w jakiej tonacji jest hejnał grany codziennie o 12 z wieży Zamku Książąt Pomorskich i co to jest Szczeciński Szybki Tramwaj – to tylko niektóre z rzeczy, których dowiemy się korzystając z encyklopedii Pomeranica.pl. To inicjatywa, której warto się przyjrzeć. Najprawdopodobniej nie ma drugiej takiej encyklopedii w kraju.







fot.: Dawid Dowlarz/pomeranica.pl

Z bazą, jaką dysponuje obecnie Pomeranica.pl, wszystko wygląda inaczej. To prawdopodobnie największe obecnie źródło rzetelnej wiedzy o Szczecinie i Pomorzu Zachodnim.

Tekst: Mateusz Kolos

Ktoś, kto nigdy nie był w Szczecinie, może jednocześnie zwiedzić wszystkie jego cmentarze. Niemożliwe? Z bazą, jaką dysponuje obecnie Pomeranica.pl, wszystko wygląda inaczej. To prawdopodobnie największe obecnie źródło rzetelnej wiedzy o Szczecinie i Pomorzu Zachodnim. Największe i do tego wciąż rosnące. Przy nagromadzeniu haseł jest jednocześnie jednym z bardziej uporządkowanych archiwów wiedzy o tym regionie. Aby się o tym przekonać, wpisuję hasło „ulice". Nie dość, że wyskakuje mi wykaz wszystkich ulic powstałych w latach 2011-2013, to dostaję jeszcze listę ulic historycznych, ulic nieistniejących, ulic projektowanych, a także ulic podanych według osiedli. To wystarczy, by wzbudzić podziw. W końcu największa obecnie baza wiedzy o Szczecinie i okolicach zaczynała jako strona redagowana przez zapaleńców.

DAWNE JEST FAJNE

Myśl o „Wikipedii dla Szczecina" – bo tak często mówi się o Pomeranice.pl – pojawiła się już w 2004 roku, gdy założony został portal miłośników dawnego Szczecina Sedina.pl. Redagowana przez prawie dekadę strona to dziś kopalnia wiedzy dla poszukiwaczy przeszłości, obfitująca w galerie, plany, mapy i panoramy miasta. Doświadczenie zebrane przy zbieraniu materiałów pozwoliło na snucie idei o czymś znacznie większym - profesjonalnym, otwartym serwisie encyklopedycznym, prezentującym w uporządkowany i nowoczesny sposób wiedzę związaną ze Szczecinem. To był przyczynek do powstania Internetowej Encyklopedii Szczecina. Inicjatywa wyróżniała się wśród dotychczasowych społecznościowych serwisów tematycznych przede wszystkim profesjonalnym podejściem – zadaniem IES było porządkowanie informacji porozrzucanych po różnych serwisach tematycznych. Pilotażowa wersja encyklopedii została uruchomiona dzięki wsparciu miasta w grudniu 2010 roku. W ciągu pół roku pilotażu stronę główną wyświetlono ponad 20 tys. razy. Wystarczyło, by inicjatywą zainteresowała się Książnica Pomorska. Dziś o samym Szczecinie w Internetowej Encyklopedii można przeczytać w ponad 17 tys. haseł, z czego 5 tys. to unikaty. A zakres działalności podczas ostatniego roku współpracy rozszerzył się na całe Pomorze Zachodnie. I właśnie tę działalność znamy dziś pod nazwą Pomeranica.pl

WIKIPEDIA? MOŻEMY LEPIEJ!

– Od samego początku inicjatywa Internetowej Encyklopedii Szczecina oraz Pomeraniki.pl bazowała na najnowszych trendach w odbiorze informacji – mówi Arkadiusz Bis z Sediny.pl. Nie da się ukryć, że główną inspiracją była tu Wikipedia, ale równie dużo wniosły



fot.: Slawekgl/sxc.hu

media papierowe, m.in. Encyklopedia Szczecina pod redakcją prof. Tadeusza Białeckiego – dodaje. Jak się okazuje, Wikipedia nie we wszystkim okazała się przydatną inspiracją. – Szybko zorientowaliśmy się, że pozwalanie każdemu użytkownikowi encyklopedii na wprowadzanie haseł przynosi efekt, którego chcieliśmy uniknąć: chaos i często brak rzetelności – przyznaje Bis. Dlatego dziś nad rozwojem Pomeraniki czuwa zespół około 20 specjalistów, którzy szczegółowo opracowują wybrane przez siebie hasła. Nie oznacza to jednak, że dzieło tworzenia encyklopedii jest zamknięte na głucho. – Prowadzimy encyklopedię dwoma torami. Z jednej strony mamy zamierzone cele, które realizuje nasza komisja, z drugiej – pozyskujemy autorów i hasła, na które natrafiliśmy przy okazji poszukiwań, a które nie były uwzględnione wcześniej. W ten sposób do Pomeraniki trafił m.in. spis wszystkich żydowskich cmentarzy w województwie zachodniopomorskim – relacjonuje Bis.

Już teraz można powiedzieć, że o wiele więcej wiedzy o Szczecinie i okolicach można pozyskać z Pomeraniki.pl – Na Wikipedii wiele ważnych haseł związanych z regionem jest opracowanych po prostu w niewystarczający sposób. Dla tych, którzy szukają więcej, jest właśnie ta encyklopedia – stwierdza Bis. Na dodatek serwis jest całkowicie wolny od reklam. Nic tylko chłonąć wiedzę.■

EN

ENTRY: SZCZECIN!

What was located in the building of Klub 13 Muz, what key is the bugle call sounded at midnight every day from the tower of Ducal Castle and what is the High-speed Szczecin Tram – these are only some of the things we will learn by using the Pomeranica.pl encyclopedia. It is an initiative which is worth examining. Most probably, there is no other such encyclopedia in the country.

Someone who has never been to Szczecin can visit all its cemeteries at the same time. Impossible? Thanks to the database which Pomeranica.pl uses, everything looks different. It is probably the most reliable source of information about Szczecin and West Pomerania. It is definitely the biggest one which is still getting bigger and bigger. Thanks to the collection of entries, it is one of the well-organized databases about this region at the same time. In order to check it, I start with the entry: 'streets'. Not only the list of all streets created in years 2011-2013 does show up, but also I am given a list of historic streets, no longer existing streets, streets in design and also streets listed according to the quarters. It is enough to impress me. After all, the biggest present database containing the knowledge about Szczecin and its vicinity started as a website edited by some enthusiasts.

OLD THINGS ARE COOL

The idea of 'Wikipedia for Szczecin', since Pomeranica.pl is often called like this, appeared in 2004, when the website

of the enthusiasts of old Szczecin, Sedina.pl was started. The website edited for almost a decade is today a mine of information for past hunters, full of photo galleries, plans, maps and city panoramas. The experience gained during collecting the materials allowed to have an idea of doing something bigger – a professional open encyclopedia website presenting in an organized and modern way the knowledge about Szczecin. It was a contribution to the starting of Internet Encyclopedia of Szczecin. The initiative distinguished from other current theme social networks mainly by a professional approach – the task of IES was to organize information scattered all over other thematic websites. The pilot version of encyclopedia was started thanks to the city support in December 2010. It was enough for Książnica Pomorska to get interested in the initiative. Now, there are over 17 thousand entries about Szczecin in the Internet Encyclopedia and 5 thousand of them are totally ones of the kind. And the scope of activity extended during the last year of cooperation for the entire West Pomerania region. And this is the initiative we know under the name of Pomeranica.pl.

WIKIPEDIA? WE CAN DO IT BETTER!

"Since the very beginning, the initiative of Internet Encyclopedia of Szczecin and Pomeranica.pl has based on the latest trends in receiving information," said Arkadiusz Bis from Sedina.pl. "We cannot conceal the fact that the biggest inspiration was Wikipedia, but paper media was equally influential, such as Encyclopedia of Szczecin edited by Professor Tadeusz Białecki," he added. As it turned out, Wikipedia was not a useful inspiration in every field. "We figured it out quickly that allowing every user of the encyclopedia to edit and enter new information produces an effect which we wanted to avoid – chaos and lack of reliability," admitted Bis. This is why the development of Pomeranica.pl is supervised by the team of 20 specialists who work out in detail the chosen entry. It does not mean, however, that the possibility of having contribution to the encyclopedia is totally unavailable. "We work on encyclopedia on two levels. On the one hand, we have set goals which are gained by the team, on the other, we reach authors and entries we came across during searches and which were not considered before. Thus, pomerniaca.pl was extended with for example a list of all Jewish cemeteries in the West Pomerania Province," gave an account Bis.

It can be already stated that we can get much more information about Szczecin and its vicinity from the Pomeranica.pl website. "Many entries on Wikipedia connected with our region are not extensive enough. The Encyclopedia is dedicated for those who search for more," said Bis. In addition, the website is completely free from ads. There is nothing we can do but soak up the knowledge. ■

Polskie ślady w Kanadzie, cz. I
Kanadyjskie Kaszuby



Miał rację Arkady Fiedler, nasz znakomity nieżyjący już pisarz i podróżnik, który pisał w swojej słynnej już książce o „Kanadzie pachnącej żywicą". Wielu innych znanych pisarzy i podróżników na świecie podzielało z równą pasją opinie wyrażane na stronach swoich książek przez Arkadego Fiedlera.

tekst i fot.: Danuta i Marek Polakiewicz







Nigdy wcześniej nie mieliśmy okazji, aby być w tym pięknym kraju i przekonać się o tych opiniach osobiście. Ten kraj rzeczywiście zniewala swoim urokiem i majestatycznym pięknem, ale uczy też pokory i szacunku dla przyrody, która jest wszechobecna.

Kanada kojarzy się znakomitej większości turystów z olbrzymimi przestrzeniami i tak jest w istocie. Najbardziej jednak znana jest z wielkich centrów biznesu i handlu jak: Toronto, Montreal i Ottawa na wschodzie kraju czy Vancouver i Edmonton na zachodzie. Z tych miast, które zwiedziliśmy, największe wrażenie zrobiły na nas Toronto – największe miasto Kanady – oraz Ottawa – stolica, która urzekła nas bardzo europejskim charakterem.

Kanada to kraj klimatycznych i geograficznych kontrastów. Zamieszkany jest przez ludność bardzo zróżnicowaną pod względem narodowościowym. Aktualnie liczy ok. 30 mln mieszkańców. Trzeba jednak zauważyć, iż powierzchnia tego kraju to około 10 mln km kwadratowych, co plasuje Kanadę na drugim po Rosji miejscu pod względem wielkości wśród państw na świecie. Wystarczy dodać, iż autostrada transkanadyjska licząca 8 tys. km biegnie od Nowej Funlandii do prowincji Kolumbia Brytyjska, a pokonanie tej odległości pociągiem trwa cztery dni i pięć nocy.

Nasza dwumiesięczna podróż po Kanadzie odbywała się głównie w obrębie jednej z najciekawszych prowincji tego kraju – Ontario. Jej powierzchnia liczy ponad milion km kwadratowych, a w obrębie Ontario znajduje się ponad milion jezior.

Podróżując po tym przepięknym rejonie natrafiliśmy na miejscowość Wilno. Nie wierząc własnym oczom, musieliśmy wyjść z auta, aby zrobić zdjęcie tablicy z nazwą miasteczka.

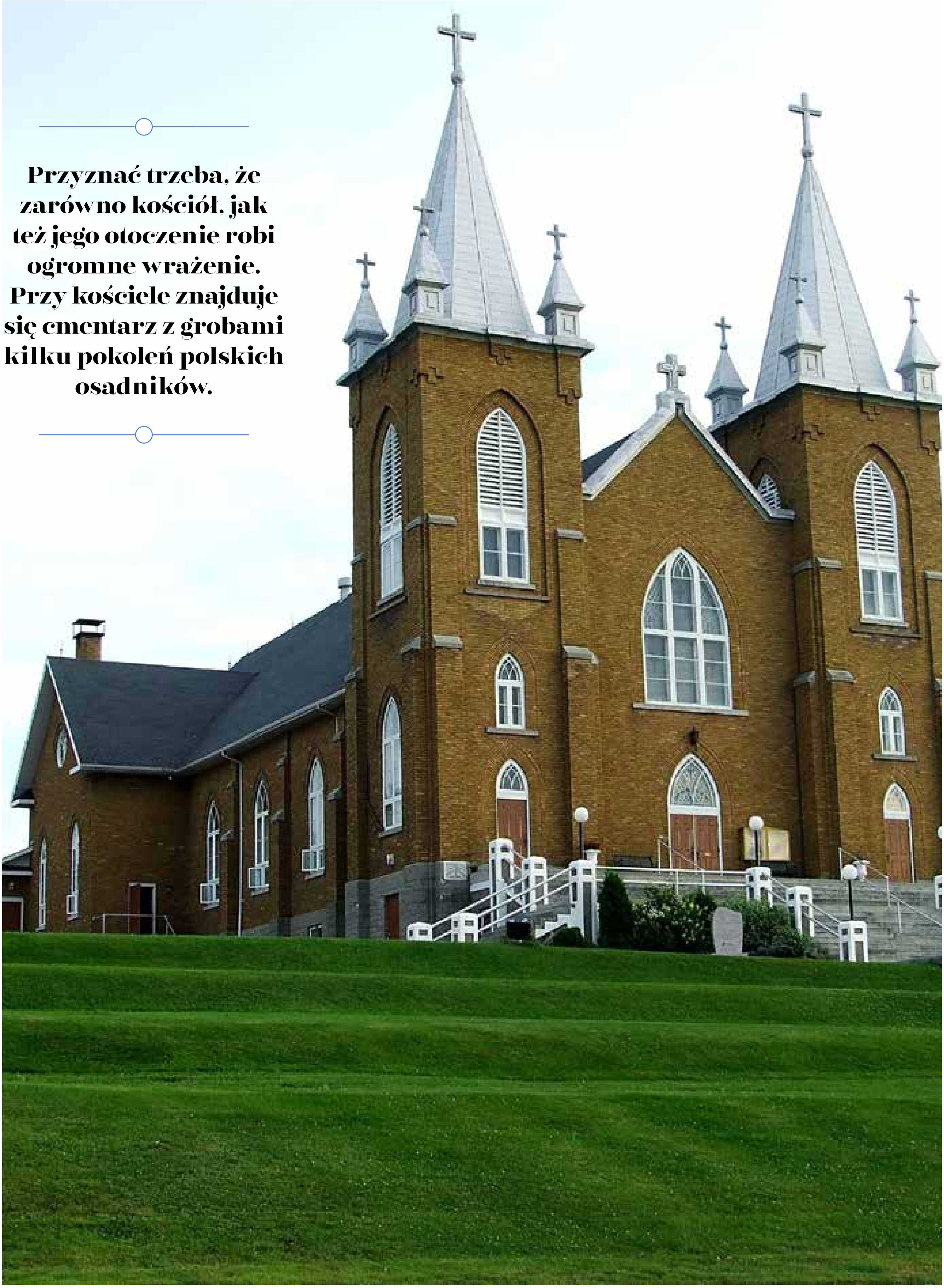
Jednak Kanada to z pewnością nie tylko wielkie centra biznesu, handlu czy turystyki, gdzie prym wiedzie Niagara. Jest to miejsce szczególnie godne polecenia i bezpośredniego odwiedzenia, bowiem żaden opis nie odda w pełni znakomitego zagospodarowania turystycznego tego miejsca, a także perfekcyjnego opanowania organizacji i obsługi stale rosnącego przyjazdowego ruchu turystycznego.

Nas najbardziej zainteresowały i zdumiały inne rejony, do których zapewne nigdy byśmy nie trafili, gdyby nie życzliwość naszych przyjaciół.

Kaszuby to region, który figuruje na oficjalnych mapach Kanady. Jest to rejon malowniczych lasów i jezior: Wadsworth, Kuiack, Long, Dam, Franks i Gun pomiędzy miejscowościami Combermere i Barry`s Bay, które jest głównym miastem tego rejonu. Do Kanadyjskich Kaszub wjechaliśmy od strony zachodniej od miejscowości Huntsville poprzez najstarszy i największy w Ontario Park Narodowy i rezerwat Algonquin Park, który powstał w 1893 roku i liczy sobie 25 tys. hektarów. To zrobiło na nas ogromne wrażenie.

Na wschodnich obrzeżach Algonquin Park znajdują się właśnie Kanadyjskie Kaszuby. Tereny te zostały odkryte na początku lat pięćdziesiątych ubiegłego wieku przez polskiego księdza – franciszkanina Rafała Jana Grządziela. To dzięki jego staraniom w dniu 9 czerwca 1960 roku Kaszuby wpisano oficjalnie na mapy Kanady. Jednak pierwsza grupa Kaszubów z Polski przybyła na te tereny w 1859 roku. To dało początek polskiemu osadnictwu w Kanadzie. Kanadyjskie Kaszuby przyciągają wspaniałym czystym powietrzem, krystalicznie czystą wodą, zapachem drzew iglastych, ale przede wszystkim niepowtarzalnym klimatem polskości, na który napotykaliśmy się dosłownie wszędzie. Podróżując po tym regionie bardzo często można spotkać się z polskimi nazwami miejscowości czy uliczek: Kopernik, Vistula, Kartuzy itp. Również wiele lokalnych dróg nosi polskie nazwy.

Warto dodać, że przydrożne kapliczki przypominają typowo polski krajobraz, nie tylko ten z oryginalnych Kaszub. Nie będzie przesady w stwierdzeniu, że Kanadyjskie Kaszuby to prawdziwy i bardzo wzruszający kawałek Polski w Kanadzie.



Przyznać trzeba, że zarówno kościół, jak też jego otoczenie robi ogromne wrażenie. Przy kościele znajduje się cmentarz z grobami kilku pokoleń polskich osadników.



Podróżując po tym przepięknym rejonie natrafiliśmy na miejscowość Wilno. Nie wierząc własnym oczom, musieliśmy wyjść z auta, aby zrobić zdjęcie tablicy z nazwą miasteczka. Byliśmy tym odkryciem bardzo zdumieni. Okazało się, że jest to miejscowość o typowo polskim charakterze (obowiązkowo z polską restauracją z typowo polską kuchnią i powiewającą polską flagą), ponieważ 80% mieszkańców stanowią potomkowie pierwszych osadników. To tam, na najwyższym wzniesieniu, z którego rozlega się wspaniały widok przypominający z jednej strony polskie Kaszuby, z drugiej Bieszczady, wzniesiono ze składek Polonii największy i najpiękniejszy w Kanadzie typowo polski kościół pod wezwaniem św. Stanisława Kostki, który w 1936 roku całkowicie spłonął w wielkim pożarze.

Jednak Polonia już w następnym 1937 roku całkowicie odbudowała z własnych składek kościół Matki Boskiej Częstochowskiej Królowej Polski.

Przyznać trzeba, że zarówno kościół, jak też jego otoczenie robi ogromne wrażenie. Przy kościele znajduje się cmentarz z grobami kilku pokoleń polskich osadników. Dodajmy, że dzięki staraniom ks. Grządziela powstała w 1953 roku kaplica Matki Boskiej Anielskiej wraz z „letnim" kościołem na otwartej przestrzeni wśród sosnowych lasów nad jeziorem Wadsworth. Braliśmy udział we mszy w tym magicznym i niepowtarzalnym miejscu, wokół którego wypowiadane słowa nabierały mocy unosząc się po tafli jeziora. To musiało zrobić duże wrażenie na każdym, kto tam był po raz pierwszy... ■

EN

POLISH TRACES IN CANADA. PART ONE CANADIAN KASZUBY

Arkady Fiedler, Polish brilliant deceased writer and traveler was right when he wrote in his famous book about Canada that it smells of resin. Many other famous writers and travelers in the world shared with the same passion the opinions expressed on the pages of the books by Arkady Fiedler.

We had never had a chance to be in this beautiful country and understand this opinion on our own. This place really enchants with its charms and majestic beauty, but also teaches humility and respect towards nature which is omnipresent.

A substantial majority of tourists associates Canada with enormous expanses which is true, indeed. However, it is mostly famous for huge business and trade centers like Toronto, Montreal and Ottawa in the East and Vancouver and Edmonton in the West of the country. Among cities we visited, Toronto, the biggest city of Canada and Ottawa, the capital city which enchanted us with its very European character, made the biggest impression on us.

Canada is a country of climate and geographical contrasts. It is a land occupied by people diversified strongly considering their nations. At the moment, the population reaches about 30 million people. However, it should be noticed that the area of this country is about 10 million square kilometers, which makes Canada the second biggest country on the world after Russia. It's enough to add that Trans-Canada Highway being 8 thousand kilometers long stretches between Newfoundland and British Columbia and covering this distance by train takes four days and five nights.

Our two-month journey all over Canada was taking place mostly in the area of one of the most interesting Canadian province – Ontario. Its area is over one million square kilometers and there are over one million lakes in the vicinity of Ontario.

However, Canada is surely not only a location of the biggest business, trade centers and tourist attraction which the frontrunner is Niagara. It is a place really worth recommending and visiting on your own, since no description can truly convey the tourist development of this place as well as perfect organization and operation skills dealing with a still growing tourist traffic coming there.

We were interested and impressed mostly by the regions which we would not find our way to visit without the kindliness of our friends.

Kaszuby is a region which appears on the official maps of Canada. It is a region of picturesque forests and lakes: Wadswort, Kuiack, Long, Dam, Franks and Gun between Combermere and Barry's Bay which is the main town of the region. We reached the Canadian Kaszuby from the West, from Huntsvill going through the oldest and the biggest in Ontario National Park and reserve, Algonquin Park which was founded in 1893 and its area covers 25 thousand hectares. It made a huge impression on us.

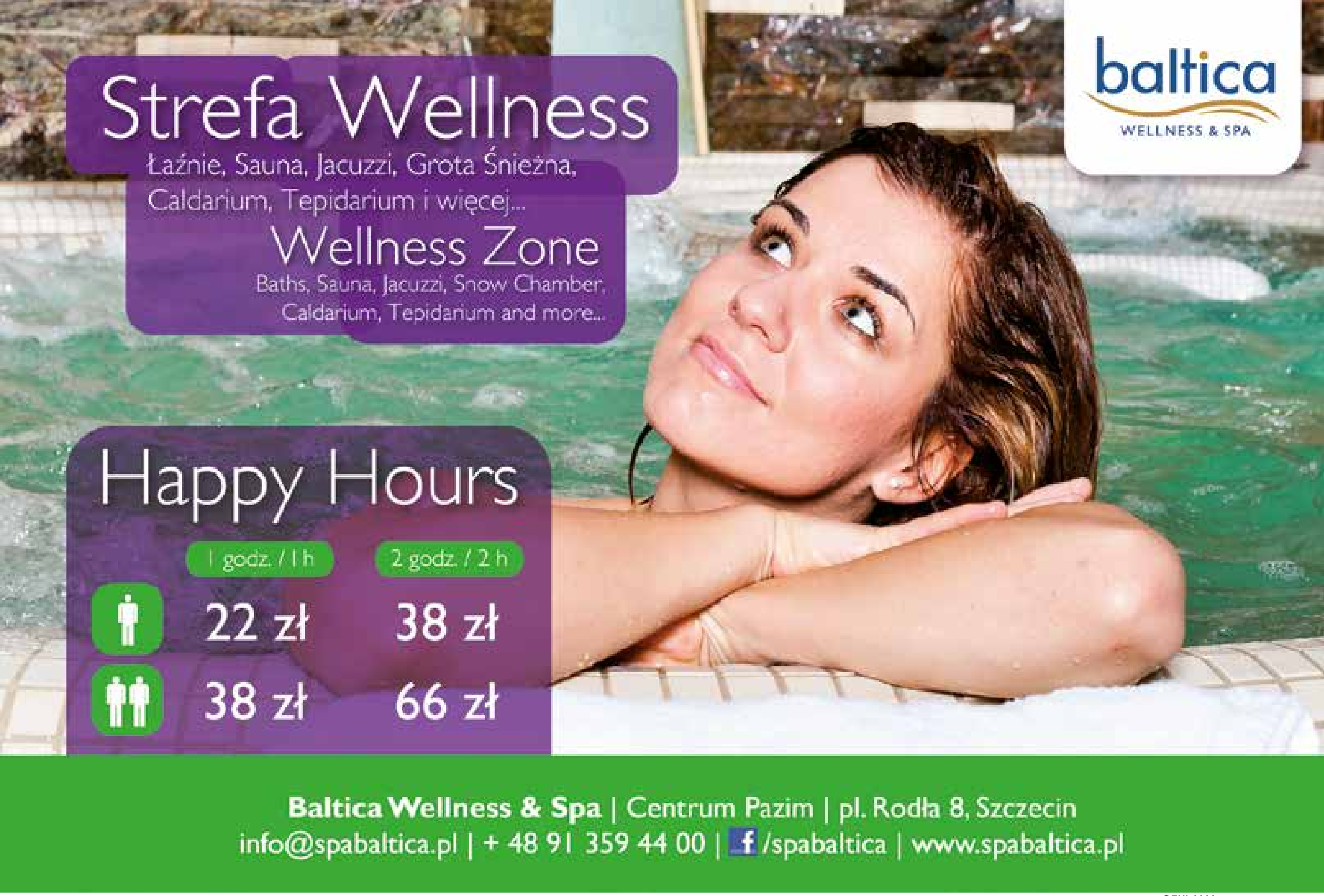
On the eastern edges of the Algonquin Park, there are Canadian Kaszuby. Those lands were discovered in the beginning of 1950s by the Polish priest, Franciscan, Rafał Jan Grządziel. It is thanks to his efforts that on 9th June 1960, Kaszuby appeared on the official map of Canada. However, the first group of Kashubians



Warto dodać, że przydrożne kapliczki przypominają typowo polski krajobraz, nie tylko ten z oryginalnych Kaszub.

from Poland came there in 1859. It was the beginning of the Polish settlement in Canada. Canadian Kaszuby attract people with clear air, crystal-clear water, the smell of coniferous trees, but mostly with a unique atmosphere of Polishness which we encountered almost everywhere. Travelling all over the region, you can encounter the Polish names of villages or streets very often like Kopernik, Vistula, Kartuzy and so on. Many local roads have got Polish names as well. It's worth adding that roadside shrines resemble a typical Polish landscape, not necessarily one from the original Kaszuby. There is no exaggeration in a statement that Canadian Kaszuby is a real and very touching piece of Poland in Canada. When travelling across this beautiful region, we found a village called Wilno. We couldn't believe our own eyes so we had to get out of a car and take a picture of the town sign. We were amazed with what we saw. It turned out that the place has a typical Polish character (an obligatory element is a Polish restaurant with a Polish cuisine and a Polish flag fluttering in the air), since 80% of the residents are the descendants of the first settlers. It is where on the highest hill, where a splendid view is spreading from, which resembles on the one hand Polish Kaszuby and on the other Bieszczady Mountains, the biggest and the most beautiful typically Polish church dedicated to Stanisław Kostka in Canada was built thanks to the donations of Polish community and which burnt down completely in the great fire in 1936. However, the Polish community in Canada rebuilt the church dedicated to the Black Madonna of Częstchowa the Queen of Poland thanks to its own donations.

It should be admitted that both the church and its surrounding are enormously impressive. There is a cemetery near the church with the graves of a couple of Polish colonizers' generations. We shall add that thanks to the Reverend Grządziela, a Mother of God's Chapel with a 'summer' church in the open space among the pine forests on the Wadsworth lake were built. We took part in the mass in this magic and unique place where the uttered words built up in strength when hanging over the surface of the lake. It must have made a big impression on everyone who was there for the first time…■



Strefa Wellness
Łaźnie, Sauna, Jacuzzi, Grota Śnieżna, Caldarium, Tepidarium i więcej...
Wellness Zone
Baths, Sauna, Jacuzzi, Snow Chamber, Caldarium, Tepidarium and more...
baltica
WELLNESS & SPA
Happy Hours
1 godz. / 1 h
2 godz. / 2 h
22 zł
38 zł
38 zł
66 zł
Baltica Wellness & Spa | Centrum Pazim | pl. Rodła 8, Szczecin
info@spabaltica.pl | + 48 91 359 44 00 | /spabaltica | www.spabaltica.pl

REKLAMA



AIRPORT transfer
HOTEL &home
Tylko 29 zł!
Follow me!
Transfery na lotnisko Goleniów
• z każdego miejsca w Szczecinie!
• z każdej miejscowości w regionie!
• o każdej porze!
• pod każdy lot!
Z lotniska pod dom
B. P. Interglobus Tour, ul. Kolumba 1 • + 48 91 48 50 422 • +48 608 330 233
www.interglobus.pl

Najdłużej działające kino na świecie





Czy wiecie, gdzie znajduje się najdłużej działające kino na świecie? Na myśl od razu przychodzi jakieś francuskie miasteczko lub stare angielskie osiedle przemysłowe. Odpowiedź na to pytanie może być jednak dla wielu zaskakująca, bo najstarsze kino na świecie funkcjonuje w Szczecinie.

tekst: Kajetan Kusina
źródło fot.: Kino Pionier

Stwierdzenie, gdzie odbył się pierwszy masowy pokaz filmowy, jest właściwie zadaniem niemożliwym. O swoje prawa do uznania pierwszeństwa ubiegają się między innymi Francja, Stany Zjednoczone, Anglia, Rosja, a nawet Polska . Każdy z kandydatów ma za sobą jakiś argument, który miałby świadczyć o tym zaszczytnym osiągnięciu. W każdym z tych krajów zdarzyło się coś, co było działaniem pionierskim w dziedzinie kinematografii, więc spór pozostanie raczej nie rozwiązany. Na szczęście taki problem nie istnieje w przypadku najdłużej działającego kina i według Księgi Rekordów Guinessa oficjalnie tytuł ten należy się szczecińskiemu kinu Pionier, które działa nieprzerwanie od 1908 roku.

HISTORIA NAJSTARSZEGO KINA ŚWIATA

Historia kina sięga czasów, kiedy Szczecin był jeszcze miastem niemieckim, a Polska nie istniała na oficjalnych mapach.
W 1907 roku niejaki Otto Blauert zorganizował na parterze swojej kamienicy na Falkenwalder Straβe pokaz kinematografu. Rok później lokal został odsprzedany



> **Obecnie „Pionier" pełni funkcję kina studyjnego, przeznaczonego dla fanów bardziej kameralnych spotkań z kinematografią.**

małżeństwu Pietzke, które postanowiło otworzyć regularnie działające kino o nazwie Welt Theater. W tamtych czasach takie miejsca nie cieszyły się zbyt dużym zaufaniem z powodu wybuchających kinematografów i często były poddawane kontroli. Pierwsza zarejestrowana wizyta kontrolerów w szczecińskim kinie miała miejsce 22 maja 1909 roku. Repertuar wyświetlany w kinie był dość różnorodny, w czasie I Wojny Światowej widzowie mogli oglądać głównie filmy szpiegowskie i patriotyczne, a potem popularne stały się produkcje przygodowe i sensacyjne. W pierwszej fazie działalności kina nie obyło się bez kłopotów i tragedii. Pan Pietkze zginął na froncie, a w 1927 roku miał miejsce pożar sali projekcyjnej. Przybytek funkcjonował jednak dalej i jako jedyne kino w mieście przetrwał II Wojnę Światową nie przerywając nawet wyświetlania filmów. Po wojnie przyszedł jednak czas na zmiany, a kino zmieniło nazwę na polską „Odrę". Pierwszym pokazem w „Odrze" był legendarny „Iwan Groźny" Sergiusza Eisensteina. Następna zmiana przyszła pięć lat później, kiedy pojawiała się kolejna nazwa, która ostała się do dnia dzisiejszego. „Pionier" stał się obiektem z misją, którą było wyświetlanie filmów edukacyjnych i bajek dla dzieci.

Na powrót do czasów świetności „Pionier" musiał czekać prawie pięćdziesiąt lat. We wrześniu 2002 roku Wacław Szewczyk i Jerzy Miśkiewicz, nowi właściciele kina, gruntownie wyremontowali wysłużony budynek przy zachowaniu wszystkich jego cech charakterystycznych. Kino szybko zostało włączone do prestiżowej sieci Europa Cinemas. Jednak największe wyróżnienie miało dopiero nadejść. W 2005 roku, po dwuletniej weryfikacji dokumentów, „Pionier" został wpisany do Ksiegi Rekordów Guinessa jako najdłużej działające kino na świecie.



UROK MAŁEGO KINA

Obecnie „Pionier" pełni funkcję kina studyjnego, przeznaczonego dla fanów bardziej kameralnych spotkań z kinematografią. Właściciele kina unikają amerykańskich produkcji i starają się wyświetlać najciekawsze filmy europejskie, azjatyckie i południowo-amerykańskie, które można obejrzeć bez zapachu popcornu i dźwięków mlaskania. „Pionier" posiada dwie sale, historyczną i tak zwaną „kiniarnię", która sama w sobie jest bardzo ciekawym pomysłem. Jest to sala stylizowana na kino-kawiarnię z początków XX wieku, gdzie zamiast siedzeń rozstawione są stoliki i krzesełka. Widzowie mogą w niej oglądać filmy podczas popijania kawy, herbaty lub wina. W pomieszczeniu stoi także wyprodukowane w 1898 roku pianino, na którym grana jest muzyka podczas pokazów filmów niemych. Obie sale przystosowane są do organizacji kameralnych imprez filmowych, a oprócz zwykłych seansów w kinie organizowane są przeglądy kinematografii z różnych rejonów świata oraz „Lekcje w kinie" czyli cyklicznie spotkania edukacyjne dla dzieci i młodzieży.

Kino „Pionier" mieści się pod adresem Wojska Polskiego 2 w Szczecinie.

Aktualny repertuar znaleźć można pod adresem www.kino-pionier.com.pl.

Kasa kina jest czynna codziennie na pół godziny przed pierwszym seansem. ■

EN

THE OLDEST CINEMA IN THE WORLD STILL WORKING

Do you know where the oldest cinema in the world is, which is still in operation? Immediately, an old French town and old English industrial district comes to our minds. However, the answer for this question can be surprising for many, since the oldest cinema in the world is located in Szczecin.





Specifying where the first mass movie show took place is virtually an impossible task. Among other France, United States, England, Russia and even Poland are vying for their rights to be recognized as the first. Each of the candidates has its own argument which might prove this honorable achievement. In each of the countries, something happened which was a pioneer act in the field of cinematography, so the dispute would not rather be ever solved. Fortunately, there is no similar problem when it comes to the oldest cinema which is still in operation and according to the Guiness Book of Records, the official tittle for this achievement belongs to Szczecin Pionier cinema which has been working since 1908 without any break.

THE HISTORY OF THE WORLD OLDEST CINEMA

The history of the cinema dates back to the times when Szczecin was still a German city and Poland did not appear on the official world maps. In 1907, Otto Blauert organized a cinematographic show on the ground floor of his tenement at Falkenwalder Straβe. A year later, the place was sold to the Pietzke couple who decided to open a regularly working cinema under the name Welt Theater. In those times, people rather did not trust such places due to the fact that cinematographs used to explode and in consequence, the cinemas often underwent the checks. The first recorded visit of the controlling unit in the Szczecin cinema took place on 22nd May 1909. The repertoire of the movies projected in the cinema was quite various, during the World War I, the audience had a chance to watch mainly spy and patriotic movies, and then adventure films and thrillers gained popularity. In the first phase of cinema existence, there were troubles and tragedies. Mr Pietzke died at the front and there was a fire in the projection room in 1927. Despite all of it, the cinema kept functioning and it was the only cinema in the city which made it through the World War II without having a break in film projecting. After the war, a time for changes has come and the cinema altered its name for the Polish one, Odra. The first show in Odra cinema was the legendary Ivan the Terrible directed by Sergei Eisenstein. The next change came five years later, when the next name appeared, which remained until today. Pionier became a place with mission which was projecting educational and children movies.

Pionier must have waited for the glory days to return almost 50 years. In September 2002, Wacław Szewczyk and Jerzy Miśkiewicz, the new co-owners of the cinema had the building completely refurbished preserving all its characteristic features. The cinema quickly entered the prestigious net of Europa Cinemas. Nevertheless, the biggest acknowledgement was already to come. In 2005, after two years long document verification, Pionier was listed in a Guiness Book of Records as the oldest cinema in the world which is still in operation.

THE CHARM OF A SMALL CINEMA

Nowadays, Pionier functions as an art house dedicated to the fans of smaller meetings with cinematography. The owners of the cinema avoid American productions and do their best to project the most interesting European, Asian and South-African movies which we can be watched without a smell of popcorn and sounds of smacking. Pionier offers two rooms, a historical one and so called 'kiniarnia' which by the way is a very interesting idea. It is a cinema-café stylized for the beginning of 20th century where there are tables and chairs instead of seats. The audience can watch movies and at the same time drink coffee, tea or win. There is also a piano from 1898 in the room and the silent movies are accompanied by the music played on this instrument. Both rooms are prepared to organize small film events and apart from regular film shows, there are reviews of movies from different part of the world and 'Lessons in the cinema' that is cyclical educational meetings for children and young people organized there.

Pionier cinema is situated at Wojska Polskiego 2 Street in Szczecin.

The present repertoire can be found on www.kino-pionier.com.pl.
The box office is open every day half an hour before the first show. ■

Jod
nie tylko latem

Tak się złożyło, że jeden koniec Polski to góry, a drugi – morze. I w ten sposób zimą Polacy jeżdżą na południe, a latem – na północ. Proponujemy przełamanie stereotypu.



○ ZAPLANUJ TRASĘ/PLAN YOUR ROUTE:

Tekst: Jakub Milszewski
Źródło fot.: pomorskie.travel

Do niedawna góry miały nad plażami przewagę – całoroczną ofertę obejmującą sporty zimowe i letnie wędrówki. Nad polskie morze turyści zwyczajowo przyjeżdżają latem, żeby korzystać ze słońca i wszystkich uroków nadmorskiego położenia. Zimą plaże wydawały się nieatrakcyjne, bo co można byłoby na nich robić w śniegu i mrozie? Oddawać się rekreacji, a jakże.

W okolicach Trójmiasta znajduje się co prawda całkiem sporo stoków i tras zjazdowych, nie mogą się one jednak równać z tymi w górach, więc potraktujmy je jako miejsce na rozgrzewkę przed daniem głównym. A dania w menu są dwa: snowkite i biegówki.

Snowkiting, jak sama nazwa wskazuje, to połączenie sportów typowo zimowych z latawcami pociągowymi. W skrócie – ewolucje na nartach lub snowboardzie dokonywane są nie dzięki zjeżdżaniu i wybijaniu się z górki, ale dzięki unoszącym kitom, dokładnie takim samym, jak w kitesurfingu. Oznacza to mniej więcej tyle, że snowkiting można uprawiać praktycznie w każdym miejscu, które spełnia dwa warunki: jest otwarta przestrzeń przysypana śniegiem i wieje.

Miejsca spełniające oba warunki można łatwo znaleźć na Pomorzu. W praktycznie wszystkich większych miastach województwa istnieją szkółki snowkitingu. Dzięki nim można nauczyć się tej niezbyt trudnej sztuki i fruwać z deską lub dwiema nad zamarzniętym Bałtykiem, po Zatoce Puckiej czy na Półwyspie Helskim. Snowkiterom służą z powodzeniem także kaszubskie jeziora, których zamarznięte tafle są niemal idealne dla tego sportu i pola.

Drugie z proponowanych dań polega na przemierzaniu zaśnieżonych Bałtyckich plaż i kaszubskich jezior na nartach biegowych. Z każdym rokiem rośnie popularność biegówek na Pomorzu. Bieganie na nartach po plażach ma swój specyficzny urok, bo zamiast gór mamy przecież morze, a więc z goła odmienną scenerię i klimat otoczenia. Ale Pomorskie obfituje w interesujące trasy dla wielbicieli tego typu aktywności również nieco dalej od brzegu morskiego. Czekają na nich kaszubskie jeziora i trasy biegowe i piesze oraz morenowe wzgórza z najpopularniejszą pośród pomorskich narciarzy Wieżycą.

Zapraszamy zatem na wdychanie jodu również zimą! ■

EN

IODINE NOT ONLY IN THE SUMMER

It happened so that one Poland's end is located in the mountains and the other one – at the sea. Thus, Polish people go south in the winter and north in the summer. We encourage you to change the stereotype.

The mountains had the advantage over the sea until recently that is all year round offer containing winter sports and summer walking tours. Tourists usually go to the Polish sea in the summer in order to take advantage of the sun and all charms of the seaside location. The beaches seemed to be unattractive in the winter, since what can you do there with the snow and the frost? Do some recreational activities, yes, indeed.

In the vicinity of Tricity, there are admittedly a good many ski slopes and skiing routes, but they cannot be compared to those situated in the mountains, so we can treat them as a place for a warm-up before a main course. And there are two courses in the menu: snowkite and cross-country skis.

Snowkiting, as indicated by the name, is a combination of typical winter sports with foil kites. Briefly, acrobatics on skis or snowboards are made thanks to the kite, exactly the same one as in the kitesurfing, not to the going downhill or taking off the hill. It means more or less that snowkiting can be done almost in every place on two conditions: there is an open space covered with snow and it is windy.

Places which meet those two conditions can be easily found in Pomorze region. In almost all bigger cities of the province, there are snowkiting schools. There you can learn this not very difficult sport and fly with the board or two over the frozen Baltic Sea, Puck Bay and by the Hel Peninsula. Kashubian lakes and fields are good for snowkiters as well, since the lake surfaces are perfect for the sport.

The second dish from the offer concerns travelling across the snow-covered Baltic beaches and Kashubian lakes on the cross-country skis. This sport is becoming more and more popular in Pomorze by the year. Crossing the beaches on the skis has its unique charm, because there is a sea instead of mountains that is completely different scenery and surrounding climate. Yet, Pomorskie province is rich in interesting routes for the fans of this kind of sport a bit further from the seashore as well. There are Kashubian lakes waiting for them and cross-country and walking routes as well as moraine hills with the extremely popular among local skiers Wieżyca.

We encourage you to inhale iodine in the winter as well! ■



Wind and **Wuther-ing**



foto: Koty 2 photostorytellers
modelka: Beata @Neva Models
stylista: Dobrochna Rawicka & Justyna Michalczak
asysyent stylisty: Małgorzata Ejmocka
make up: Anna Guralska
asystentka makeupistki: Ola Kozińska
fryzury: Marlena Kuderawiec
miejsce: Pracownia fotograficzna Studio IP







01
naszyjnik ADA KORDYS
płaszcz BOSKA BY ELIZA BORKOWSKA
body ROBOTY RECZNE

02
kombinezon DIVA NGUYEN
bransoletki LA MIMI
pas ADA KORDYS
pierścionek ANNA BLAUTH
kapelusz WŁASNOŚĆ STYLISTY

03
kurtka QUITENORMAL
sukienka BOSKA BY ELIZA BORKOWSKA
spódnica HENRY&VINCE

04
naszyjnik ADA KORDYS
płaszcz BOSKA BY ELIZA BORKOWSKA
body ROBOTY RECZNE
spodnie QUITENORMAL
buty WŁASNOŚĆ STYLISTY

05
sukienka DIVA NGUYEN
spódnica EDYTA KACZYŃSKA



Sierra Golf Club

World class golf in Poland

Sierra Apartments

Sierra Apartments is a new investment being built in the area of one of the most exclusive golf fields in Europe – Sierra Golf Club. The investment comprises four 2-storey buildings with a usable loft, completely with a basement in which there are altogether 104 residential premises. In each building there will be about 26 apartments with a different surface area and structure. Thanks to this differentiation, everyone can choose an apartment that optimally suits their needs and requirements. In the offer of Sierra Apartments there will be 1,2,3-room flats with an entresol or without it of a surface area from 35.9 to 64.8 m^2 and an underground parking space. An underground parking area will also be available for residents and guests.

Sierra Apartments is also a dreamed place and proposal for those who treat golf like a natural duty. A possibility to rent gives an unlimited opportunities for advanced and beginner players. Everyone who plays or wants to play golf will be able to do it within our Center from very early hours until dusk. An added value is breakfast and morning coffee in the terrace with a view to the golf field, without a necessity to go there.





SIERRA GOLF CLUB
PĘTKOWICE
84-200 WEJHEROWO

PHONE +48 58 778 49 00
FAX +48 58 778 49 01
SIERRAGOLF@SIERRAGOLF.PL



RAZ WKLĘSŁY, RAZ PŁASKI

fot.: mat. prasowe

Kiedyś ekrany telewizorów były prawie kwadratowe i do tego wypukłe, jak – nie przymierzając – żarówka. Ekrany kinowe wtedy były większe (to oczywiste), płaskie, i – w proporcjach – dużo szersze. Z czasem ekrany telewizorów zrobiły się najpierw mniej wypukłe, później zupełnie płaskie. I zaczęły w proporcjach przypominać te kinowe.

W odpowiedzi na to ekrany kinowe zrobiły się jeszcze szersze i wklęsłe – dzięki temu zwiększyły wrażenie panoramy. Zaprezentowane na styczniowych targach CES w Las Vegas telewizory Samsung Curved UHD proporcje mają zupełnie jak ekrany kinowe (ale to akurat nic nowego), są też wklęsłe i oferują niesamowitą jakość obrazu. Mają jeszcze jedną cechę – pilotem można doprowadzić do tego, że się zrobią płaskie. Raz płaskie, raz wklęsłe w zależności od tego, co nam bardziej się podoba.
I co wy na to ekrany kinowe? Łyso wam? ■



SZEF KUCHNI POLECA

fot.: mat. prasowe



Jak zrobić świetny produkt z rodziny prozaicznie nazywanej „artykuły gospodarstwa domowego"?

Najpierw inżynierowie coś tam wymyślają. To na ogół trwa. Kiedy już wymyślą, można zacząć produkować. Można też wynająć dizajnera, żeby to, co wymyślą inżynierowie ubrał w ładną obudowę, tak, by nabywca z radością patrzył co rano w kuchni na swoją lodówkę, piekarnik, zmywarkę, czy, co tam kupi.

Większość firm na tym poprzestaje. Samsung poszedł dalej. Poprosił ludzi, którzy w kuchni spędzają naprawdę dużo czasu i wszystkie kwestie związane z tym miejscem traktują bardziej niż poważnie – Szefów kuchni nazywanych z francuska les chefs.

Dzięki tej współpracy powstała najnowsza linia sprzętu kuchennego Samsung Chef Collection. ■



fot. Jacek Piątek

WOJTEK

tekst: Marcin Kędryna

Mam kolegę. Mój kolega ma na imię Wojtek i uważa się za dobrego kierowcę. Nie jest to jakoś specjalnie dziwne, bo większość ludzi, których znam, uważa się za dobrych kierowców. Otóż mój kolega Wojtek w czasach swojej świetności kupił sobie używane BMW E38. Niektórzy uważają, że to była ostatnia porządna „siódemka". Prawda jest taka, że wtedy, jeżeli BMW decydowało się na wypuszczenie nowej wersji swojego flagowego modelu, to był to samochód rewolucyjny. Są marki, którym do dziś nie udało się osiągnąć tego, co bawarscy inżynierowie wypuścili na rynek dokładnie 20 lat temu. Nie będę się rozpisywał, bo nie miejsce i czas na to. W każdym razie E38 miało bardzo rozbudowany komputerowy system monitorowania stanu pojazdu. Jeżeli wpisze się odpowiedni serwisowy kod, można uzyskać informacje, mnóstwo informacji: temperatura w różnych miejscach silnika, ciśnienie, prąd ładowania itd.

Mój kolega Wojtek, jadąc (zwłaszcza autostradą) przez cały czas te informacje sprawdza. I to jest trudne, kiedy się jest jego pasażerem.

No więc jedziemy z rozsądną prędkością 150 km/godz. Oczywiście lewym pasem. Wojtek sprawdza temperaturę oleju w misce. Coś go niepokoi, więc kontroluje temperaturę płynu w głowicy. W międzyczasie jadący prawym pasem samochód, po kilkusekundowym sygnalizowaniu zamiaru zmiany pasa zaczyna wyprzedzać TiR-a. Wojtek zauważa to w ostatniej chwili (sprawdzał temperaturę płynu w chłodnicy), zaczyna awaryjnie hamować (zasadniczo wystarczyłoby, gdyby wyłączył tempomat) i wydzierać się, że ludzie w tym kraju nie potrafią jeździć i że wszyscy go chcą zabić.

Kiedy znudzi się monitorowaniem pracy silnika, zaczyna gmerać przy nawigacji. Samochód ma już swoje lata, a Wojtek nie ma aktualnych map, autostrady nie widać. Wtedy dogania wyprzedające się TiR-y, znowu niepotrzebnie ostro hamuje i znowu pomstuje – tym razem na kierowców ciężarówek, że co to za pomysł, żeby tak ruch tamowali i jakie to niebezpieczne.

Dlaczego o tym piszę? Systemy samochodowe robią się coraz bardziej skomplikowane. Coraz częściej wygrywają z drogą rywalizację o uwagę kierowcy. Co robić, żeby ludzie nie powodowali wypadków podczas wpisywania adresu w nawigację? Można wyposażyć samochód w system, który za kierowcę będzie hamował i pilnował, by ten nie zjechał z pasa ruchu. Można też użyć „analogowego interfejsu": mamy przycisk po wciśnięciu którego odzywa się żywy człowiek. Ten żywy człowiek może za nas odnaleźć adres i wysłać go prosto do naszej nawigacji. Proste? Proste.

Ciekawe tylko, czy by pomogło na ADHD mojego kolegi Wojtka. Może by pomogło. Ale małe szanse. Musiałby do tego kupić sobie nowe BMW z systemem Consierge, a on E38 tak kocha. ■

EN

WOJTEK

I've got a friend. My friend's name is Wojtek, and he considers himself a good driver. Which is not that strange. After all, most of the people I know consider themselves good drivers. So the thing is that my friend Wojtek in his heyday bought himself a second-hand BMW E38. Some claim that this was the last decent seven series. Truth to tell, when BMW decided to introduce a new version of their flagship model in those times, it was a revolutionary car. There are makes which even today haven't achieved what the Bavarian engineers put on the market exactly 20 years ago. I won't write at length, there's no time and place for that. Anyway, the E38 had a very developed computer vehicle condition monitoring system. With a special service key, one could get lots of information: temperature at various places of the engine, pressure, charging current etc.

While driving (especially along the highway), my friend Wojtek constantly looks at these data. Which is difficult for his passengers.



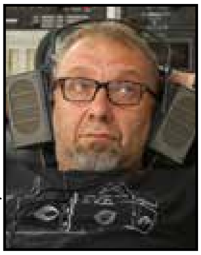
fot.: mat. prasowe BMW

So we are driving at a reasonable rate of 150 km an hour. Of course along the fast lane. Wojtek checks the pan oil temperature. Something worries him so he controls the cylinder head temperature. In the meantime, a car driving along the right lane, having signalled its intention to change the lane, starts overtaking a truck. Wojtek notices that at the last moment (he was checking the radiator liquid temperature), slams on the brakes (generally he could have simply switched off the cruise control, this would be enough) and starts shouting that people in Poland can't drive and that everyone wants to hill him.

When he gets bored with monitoring the engine operation, he starts to mess about the navigation system. The car is no spring chicken, and Wojtek doesn't have up-to-date maps. He can't see any highway. Then he catches up with two trucks, one overtaking another, and once again brakes hard without any particular reason. And again fulminates, although this time against truck drivers, saying that it's such an absurd and dangerous idea to block the whole traffic.

Why am I writing all that? Car systems are becoming increasingly complicated. More and more often they successfully compete with the road for drivers' attention. What should we do to stop accidents caused by people entering addresses into the navigation system while driving? We could equip our cars with a system which would brake for us and check whether we stay on the same lane. We could use "analogue interface": after pressing a button, we would hear a real man speaking to us. This real man could find our desired address and send it directly to our navigation. Simple? Simple.

I wonder if it would help my friend Wojtek to treat his ADHD. Perhaps it would. But there's little chance of that. He would have to buy himself a new BMW with the Concierge Service. The thing is, he loves his E38. ■



fot. Wojciech Duszenko

PIOTR METZ POLECA

Recommended by Piotr Metz

tekst: Piotr Metz







BEYONCE – „BEYONCE"
WYD. SONY

Po problemach z poprzednią płytą najjaśniejsza gwiazda R&B odgryzła się krytykom i z zaskoczenia (co w dzisiejszych czasach wydaje się prawie niemożliwe) wydała zdumiewającą kolekcję 14 premierowych nagrań i 17 (!) teledysków tworzące niezwykle oryginalny i współczesny wideoalbum. Dodajmy, że muzycznie i produkcyjnie z najwyższej światowej półki. Beyonce stać na współpracowników takich jak Pharrell Williams, Timbaland, Drake czy Frank Ocean. Nie wspominając o małżonku – duet z Jay-Z to klasowe nawiązanie do ich megaprzeboju „Crazy in Love".

Ale najważniejsze, że ma wciąż jeszcze coś do udowodnienia. I udowadnia w sposób znakomity. ■

BEYONCE – BEYONCE
RELEASED BY SONY

After the problems with her previous album, the brightest star of R&B stroke back at critics and surprisingly (which today seems almost impossible) released an amazing collection of 14 premiere songs and 17 (!) video clips, all of which form an extremely unique and contemporary video album. Let me add that it is of top quality as far as both music itself and production are concerned. Beyonce can afford such partners as Pharrell Williams, Timbaland, Drake or Frank Ocean. Not to mention her husband. Her duet with Jay-Z is a classic reference to their greatest hit "Crazy in Love".

But what is the most important is that she has still a lot to prove. And does it in an excellent manner. ■

RÓŻNI ARTYŚCI – „AND I'LL SCRATCH YOURS"
WYD. SONY

Część druga unikatowego projektu. W pierwszej Peter Gabriel zaprezentował własne wersje ulubionych utworów różnych wykonawców. Teraz większość z nich zrewanżowała się autorskimi interpretacjami klasyki z katalogu mistrza. Wyróżniają się wśród nich zdecydowanie mocno inspirujący się jego twórczością Bon Iver i Arcade Fire. Ale prawdziwie porywający jest dopiero finał albumu – w którym w jednym z ostatnich swoich nagrań Lou Reed re-interpretuje w zupełnej opozycji do oryginału słynną piosenkę „Solisbury Hill". Wspaniałe swoiste epitafium. Teraz czekamy na nową , prawdziwie autorską płytę Gabriela.■

VARIOUS ARTISTS – AND I'LL SCRATCH YOURS
RELEASED BY SONY

The album is the second part of a unique project. On the first one, Peter Gabriel presented his own versions of his favourite songs written by different musicians. This time, most of them returned his favour and recorded their interpretations of Gabriel's classics. The most characteristic songs include those performed by Bon Iver and Arcade Fire, who are strongly inspired by the master's works. But it is the final of the album that is certainly the most rousing. In one of his latest songs Lou Reed reinterprets the famous "Solsbury Hill" in clear opposition to the original. It is a wonderful and characteristic epitaph. Now we are waiting for a new album by Gabriel which would be entirely his own.■

THE VELVET UNDERGROUND – WHITE LIGHT/WHITE HEAT: 45TH ANNIVERSARY
WYD. UNIVERSAL

Pewnie najważniejsza pozycja w dyskografii zespołu i jedna z najważniejszych w historii rocka. W kompletnej opozycji do tego, co działo się w muzyce wokół podczas słynnego „lata miłości" w 1967 roku i przez to początkowa praktycznie niezauważona – to płyta, bez której nie mielibyśmy Sonic Youth, Pixies i wielu innych. Dodatkowe materiały (np. pierwsze publiczne wykonanie „Sister Ray") pozwala prześledzić proces powstawania albumu ikony. Los zrządził,że to kolejne pośmiertne przypomnienie wielkości Lou Reeda.■

THE VELVET UNDERGROUND – WHITE LIGHT/WHITE HEAT: 45TH ANNIVERSARY
RELEASED BY UNIVERSAL

This is probably the most important album in the whole discography of the band and one of the most important albums in the history of rock.

It stands in strong opposition to what happened in music during the famous Summer of Love in 1967. And this is probably the reason why in the beginning it was left unnoticed. We wouldn't have Sonic Youth, Pixies and many more without this album. The content added to this record (for example the first public performance of "Sister Ray") gives us a chance to follow the album's production process. Fate decreed that this is another posthumous tribute paid to great Lou Reed.■



fot. Magdalena Pawlak

Iwona Zasuwa – food designer (blog: Smakoterapia.pl), zafascynowana leczeniem za pomocą naturalnego żywienia, autorka warsztatów kulinarnych dotyczących zdrowego odżywiania, mama małego alergika, muzyk i pedagog. Na co dzień pracuje na scenie, od 17 lat u boku Kayah. Posiada niezwykłą łatwość wymyślania ciekawych przepisów mimo ograniczeń dietetycznych, jakie musiała zastosować w swojej kuchni. Przez Czytelników nazywana Królową Kaszy Jaglanej. Pracuje nad pierwszą częścią książki.

Iwona Zasuwa – food designer (blog: Smakoterapia.pl), fascinated with curing with natural food, the author of cooking workshops focusing on the healthy eating, a mum of small allergy sufferer, a musician and a pedagogue. She works on the stage on the daily basis, for 17 years at Kayah's. She has an unusual skill of making up creative recipes despite of diet limitations she had to use in her cooking. Called by her Readers a Queen of Millet Groats. She works on the first volume of her book.

smakoterapia.pl ■ www.facebook.com/smakoterapia

tekst: Iwona Zasuwa

Matka Smakoterapia CZYLI JAK ZOSTAŁAM PREZENTEM ŚWIĄTECZNYM

Intryga nie była zawiła, aczkolwiek wymagała nieco umysłowej i organizacyjnej gimnastyki. Jest On, jest Ona. On ją kocha i chce spełnić marzenie pod choinkę. Sprezentować jej warsztaty z Matką Smakoterapią. Ale Matka Smakoterapia nie dorobiła się warsztatowych bonów/talonów/zaproszeń/voucherów, jakkolwiek to się nazywa w związku z okolicznościami specjalnymi, więc… klops? Ależ skądże:

„Otóż wymyśliłem, że mógłbym w owej kartce napisać żonie zamiast życzeń i obietnic... wyłącznie numer telefonu, z adnotacją, że trzeba pod niego zadzwonić już po Świętach. Żadnych informacji więcej :) Żonę będzie zżerać ciekawość, a 27-go zadzwoniłaby pod ów numer i dowiedziała bezpośrednio od Ciebie, jaki dostała prezent…"

Czy można odmówić udziału w takiej cudownej małżeńskiej miłosnej intrydze? Nie można! Święta pożegnałam więc delikatnym dreszczykiem, że oto nadchodzi ten 27 grudnia i czas sprostać prezentowemu wyzwaniu.
Małżonka dzwoni.
Ja odbieram.
TAAAADAAAAAAAM! CO, GDZIE, JAK, KIEDY I W OGÓLE O CO CHODZI? TAAADAAAAAM! Dzień dobry! Hellou! Hoł hoł hoł! Dzyń dzyń! Omg! Jestem bombką na choince!
Bardzo uśmiechniętą!

Co prawda istniała subtelna niepewność z tyłu głowy Matki Smakoterapii, iż małżonka nie uzna całej tej zabawy za szczególnie atrakcyjną, jednak okazała się zupełnie bezpodstawna. Zatem Kasiu, życzę raz jeszcze dobrego roku, udanych warsztatów z Matką Smakoterapią i gratuluję męża! ■

EN

TASTE-THERAPY MOTHER, OR HOW I BECAME A CHRISTMAS GIFT

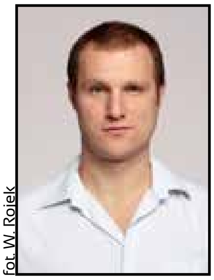
The intrigue was not that complicated, although it demanded a bit of mental and organizational gymnastics. There is a He, and there is a She. He loves her and wants to make her dreams come true for Christmas. To present her with a workshop with Taste-therapy Mother. But Taste-therapy Mother does not offer workshop vouchers/coupons/invitations, however it's called during special occasions, so... bummer? Not at all!

"Well, I thought that instead of writing my wife wishes and promises, I could put in the card... only a phone number plus a note that she is to call there after Christmas. Nothing else :) My wife will be dying of curiosity and finally call the number on the 27th of December to get to know what her present is directly from you..."

Could anyone refuse to take part in such a wonderful marital love intrigue? Definitely not! So I said goodbye to Christmas with a prickle of excitement that this 27th of December was coming and I was about to meet the challenge.
The wife is calling.
I answer the phone.
WHAT?! WHEN AND WHERE?! AND HOW'S THAT EVEN POSSIBLE?! Good morning! Hello! Ho, ho, ho! Jingle, jingle! Omg! I'm a Christmas bauble!
A smiling one!

Admittedly there was a subtle uncertainty somewhere in the back of Taste-therapy Mother's head that the wife would not consider the whole fun attractive at all, but it turned out to be completely groundless. So once again, Kasia, I congratulate you on your husband and wish you a happy New Year and a successful workshop with Taste-therapy Mother! ■


DZIECI, KTÓRE WSTYDZĄ SIĘ BIEDY,
WOLAŁYBY ZNIKNĄĆ.


fot. W. Rojek

Troll z kompleksami

tekst: Wojciech Tremiszewski

Kiedyś troll wychodził ze swej śmierdzącej resztkami jedzenia i odchodów jamy, szedł w teren z maczugą w łapie, tłukł ludzi, a potem ich jadł. A ludzie zbierali się w drużyny i za pomocą swej wyższej inteligencji zastawiali pułapkę na takiego trolla i go ubijali. Lub, jak w pewnym filmie uczynił hobbit, krasnoludy i ich kumpel czarodziej, za pomocą fortelu wystawiali trolla na światło słoneczne i w ten sposób zamieniali w kamień.

Dziś troll nie wyściubia nosa ze swej jamy. Tworzy sobie incognito i za pomocą klawiatury komputera wysyła cyfrowe maczugi w stronę swych ofiar – osób publicznych.

Jako osoba zajmująca się już długo jakoś tam pojętą sztuką i rozrywką, od lat mam możliwość czytania w internecie komentarzy na temat swój lub na temat jakiegoś tworu, który współtworzyłem. Uważam, że taka platforma komunikowania się artystów z widzem mogłaby być całkiem fajnym narzędziem służącym do wymiany poglądów, zbierania pomysłów i krytycznych uwag. I do pewnego stopnia funkcja ta jest spełniona, ale trzeba się przedrzeć przez mnóstwo komentarzy trollów. Ludzi, którzy piszą nie atramentem, a jadem. Którzy są obraźliwi, agresywni, mało rzeczowi i czasem tchnący głupotą, aż szczypie w oczy. Ludzi pełnych kompleksów i mających w sobie wielką i ślepą zawiść. Właściwie nie ludzi z imienia i nazwiska, a trolli. Więc im nie współczuję.

Trollyzm to syf. I to nie taki, z którego można zrezygnować, nie czytając go, tak jak można zrezygnować z oglądania tłukących się ludzi, jeśli się tego nie lubi, nie idąc na galę walk do areny. Tutaj arena przychodzi do ciebie – w internecie wszystko jest blisko – i puka do twojej psychiki i ciekawskiej natury. Poza tym puka do wszystkich twoich znajomych, rodziny, ewentualnych pracodawców, itd. „Tatusiu, naprawdę jesteś kutasem, który zdradza mamusię i zaniża poziom intelektualny zespołu, z którym współpracujesz? Czy ty naprawdę defekujesz na Boga i za to pójdziesz do piekła? A co się wtedy stanie ze mną?”…

Tak więc troll poszedł w internety. Ale i hobbit z kumplami krasnoludami odnaleźli się w sytuacji. Nie czuj się więc, trollu, bezkarnie w swoim incognito. Jeśli przegniesz, sprawny informatyk znajdzie adres IP twojego komputera i sprzeda go zainteresowanym ofiarom twojej cyfrowej maczugi, a ci będą mogli cię pozwać do sądu. Jak idiotycznie musi wyglądać troll w swej ludzkiej, realnej postaci, kiedy stoi w sądzie i w obliczu dorosłych ludzi słucha, jak prokurator na głos odczytuje jego ohydne komentarze. A kilka takich spraw miało już miejsce w naszym kraju.

Informatycy mający dużo wolnego czasu – apeluję o akcję społeczną! Wykrywajcie IP agresywnych i tępych trolli. I wysyłajcie do ich rodziców lub pracodawców! Niech się wstydzą za to, jakimi są burakami. Niechaj ze wstydu pragną zamienić się w kamień, jak za dawnych dobrych czasów. ■

EN

TROLL WITH COMPLEXES

Once a troll came out of his stinky with food remains and droppings hole, went around with a mere in his hand, smashed people and then ate them. And people gathered in some kind of teams and with the help of their intelligence set a trap for the troll and killed him. Or, how one hobbit, dwarves and their fellow wizard did in one movie, thanks to the stratagem they exposed him to the daylight and thus he changed into a stone.

Today a troll does not poke his nose out of his hole. He remains incognito and sends with the computer keyboard digital meres towards his victims – public figures.

As a person dealing with some kind of art and entertainment for a long time, since many years I have had a chance to read on the internet the comments on me or on something that I co-created. I think that this kind of communication platform between an artists and the audience could be quite a nice tool aiming at exchanging the opinions, collecting the ideas and critical comments. And to some extent this function is fulfilled, but you need to force your way through a great number of comments made by trolls – people who do not write in ink, but in venom. Some of them are insulting, aggressive, nonsense and sometimes emanating stupidity that is making your eyes sting. They are people full of complexes having great and blind envy. Actually, they are not people with first and last names, but trolls. So I do not sympathize with them.

Trolling is a crap. And it's not the one you could give up without reading it, just like you can give up watching battering people by not going to the arena for the boxing night, if you don't like it. Here, the arena comes to you – everything is close on the internet – and knocks to your psyche and curious nature. Besides, it knocks to all your friends, relatives, potential employers and so on. “Daddy, are you really a dick who cheats on my mummy and lowers the intellectual level of the band you work with? Do you really defecate on God and you will go to hell for it? And what would happen to me then?”…

This is how the troll went on the internets. But a hobbit with his dwarf buddies pulled themselves together in the situation. Don't feel like you could get away with it being incognito, troll. If you go over the top with trolling, a skillful IT specialist would find your IP address and sell it to the interested victims of your digital mere who could sue you. What idiotic must the troll look like in his real human form, when he appears in court and listens to the prosecutor reading aloud his nasty comments in the presence of adult people. And already a couple of cases came to court in Poland.

IT specialists having a lot of free time, I call for a publicity campaign! Identify the IPs of aggressive and dull trolls. And send them to their parents or employers. Let them be ashamed of what kind of bumpkins they are. Let them crave for becoming a rock as it happened in the old times. ■

Bloomberg Businessweek Polska

Bloomberg Businessweek Polska



W 2014 roku warto zainteresować się rynkami europejskimi, a w dłuższym okresie – azjatyckimi, twierdzą eksperci.

W nowym roku zapomnijcie o złocie

▶ Zarobić pozwolą akcje, niekoniecznie polskie – zgodnie prognozują analitycy.

▶ Ale taka jednomyślność na rynkach finansowych jest zwykle niepokojąca.

Co radzili doradcy w 2007 roku, tuż przed jednym z największych w historii krachów na giełdach? Kupować akcje. Co prawda między wierszami wspominali o ryzyku, ale wówczas nikt nie zwracał na to uwagi. Zdrowy rozsądek ustąpił miejsca żądzy zysku. – Nic złego się nie wydarzy: gospodarka rośnie w tempie ponad 6 proc., a Polska została organizatorem Euro 2012 – przekonywali samych siebie inwestorzy. Na rynkach akcji panowała euforia, akcje były drogie. Tak modelowo wygląda koniec hossy. Jaką sytuację mamy teraz?

– Półmetek hossy mamy już za sobą. Kupowanie akcji nie jest już tak bardzo atrakcyjne jak jeszcze kilka miesięcy temu, ale jest dosyć daleko do euforii na rynkach, która zazwyczaj oznacza schyłek rynku byka – mówi Marcin Mierzwa, zastępca dyrektora Biura Maklerskiego Alior Banku.

7,05%

Tyle WIG20 stracił od początku stycznia do 30 grudnia.

Analitycy zgodnie twierdzą, że 2014 rok wciąż będzie jeszcze dobry dla akcji, ponieważ inwestycjom w spółki sprzyjają niskie stopy procentowe i ożywienie w gospodarce. Jednak odmienne zdania mają odnośnie do tego, które rynki odnotują największe zwyżki. Niektórzy eksperci są do warszawskiego parkietu nastawieni sceptycznie. Bo po pierwsze – jest na nim za drogo, a po drugie – obawiają się, że OFE będą sprzedawać akcje, by przygotować portfele do czekającego je częściowego demontażu.

Inni jednak nie przekreślają szans na zarobek w Polsce. – W 2014 rok polska gospodarka będzie wchodzić pod znakiem przyspieszającego tempa wzrostu gospodarczego i ciągle niskiego tempa inflacji. To w typowej sytuacji środowisko sprzyjające zwyżkom cen akcji – przekonuje Wojciech Białek, główny analityk CDM Pekao. – Na początku roku czynnikiem zaburzającym może stać się wypadający pod koniec stycznia moment, w którym OFE zmuszone będą do wyznaczenia wartości oszczędności emerytalnych, które zgodnie z przeforsowaną przez rząd ustawą będą musiały przekazać ZUS – dodaje główny analityk CDM Pekao.

Wydaje mu się, że do tego czasu ceny akcji mogą pozostać na relatywnie niskich poziomach (WIG niewiele powyżej 50 tys. pkt). Późniejsze odreagowanie w górę, trwające mniej więcej do końca pierwszego półrocza, powinno wynieść WIG do nowych cyklicznych maksimów, być może w okolice szczytu hossy z 2007 roku (67,5 tys. pkt).

– Portfel na 2014 rok powinien się składać w I półroczu z polskich akcji, a w II z niezabezpieczonych obligacji skarbowych USA – uważa Wojciech Białek. Wg niego można oczekiwać, że w drugiej połowie roku kombinacja zaostrzenia polityki fiskalnej w Japonii i monetarnej w USA przełoży się na uruchomienie (tak jak w 1997 roku) silniej fali odpływu kapitału z rynków wschodzących (szczególnie azjatyckich) oraz ucieczki kapitału w obligacje skarbowe krajów rozwiniętych i zdecydowanego umocnienia dolara.

Z kolei analitycy Union Investment TFI pogorszenia koniunktury na warszawskiej giełdzie spodziewają się w I półroczu. Generalnie jednak uważają, że rok 2014 będzie sprzyjał inwestycjom w akcje. – Niewykluczone, że w I i II kwartale może dojść do weryfikacji aktualnych wycen spółek, aby odpowiadały osiąganym przez nie wynikom – mówi Piotr Minkina, ekspert z Union Investment TFI.

W ciągu roku dobrze powinny sobie radzić małe i średnie spółki wrażliwe na zmiany koniunktury w gospodarce, uważa Tomasz Regulski z zespołu analiz ekonomicznych Raiffeisen Polbanku. – Nie należy jednak spodziewać się aż tak dużej skali wzrostu ich wycen jak w 2013 roku – dodaje.

Część analityków radzi inwestować głównie za granicą. – Polacy w długim terminie większą uwagę powinni zwracać na zagraniczne rynki akcji, ponieważ na naszej giełdzie będziemy mieć do czynienia z podażą ze strony OFE, które będą wyprzedawały akcje, a nie będą ich systematycznie kupowały (jak dotychczas) – mówi Marcin Mierzwa. Jego zdaniem w 2014 roku warto zainteresować się rynkami europejskimi, a w dłuższym okresie – wybranymi rynkami azjatyckimi. – Banki ograniczą skup aktywów, jeśli w światowej gospodarce nastąpi wyraźna poprawa. A kiedy tak się stanie, to kapitał będzie odważniej płynął na rynki wschodzące, gdzie akcje są tanie. W krajach rozwiniętych trudno już znaleźć atrakcyjnie wyceniane firmy – mówi Marcin Mierzwa.

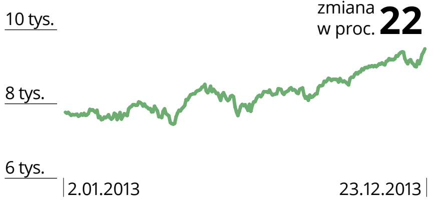
Podobnego zdania jest Tomasz Regulski. – Z rynków wschodzących w najbliższych kwartałach prawdopodobnie dobrze będą sobie radzić parkiety z naszego regionu, ale później do łask powinny wrócić akcje z największych gospodarek wschodzących, które obecnie zmagają się z wewnętrznymi problemami – uważa Regulski. I dodaje, że w krajach europejskich dość dużą przestrzeń do pozytywnego zaskoczenia mają podnoszące się z kryzysu niektóre państwa południa kontynentu, np. Hiszpania.

Przy inwestycjach zagranicznych warto brać pod uwagę ryzyko walutowe, choć istnieje możliwość nabycia produktów, w których ryzyko to jest zabezpieczone.
– Spodziewane w 2014 roku lekkie umocnienie złotego może mieć negatywny wpływ na stopy zwrotu z inwestycji zagranicznych, jednak nie na tyle istotny, by z nich rezygnować – dodaje Regulski. ▶

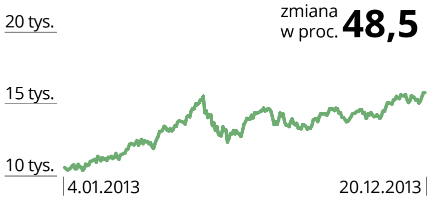
Półmetek hossy mamy już za sobą. Ale daleko do euforii oznaczającej schyłek rynku byka.

Giełdy na fali, a nawet pod nią

Niemiecki indeks giełdowy DAX (w pkt)



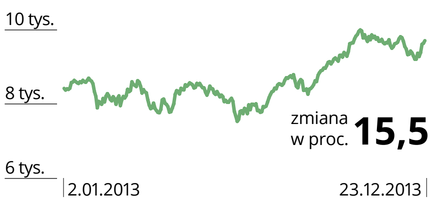
Japoński indeks giełdowy NIKKEI (w pkt)



Turecki indeks giełdowy XU100 (pkt)



Hiszpański indeks giełdowy IBEX (w pkt)



ŹRÓDŁO: STOOQ.PL

ZDJĘCIA: 123RF

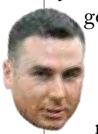
◀ Z kolei Piotr Szulec, dyrektor ds. komunikacji inwestycyjnej Pioneer Pekao Investment Management, proponuje korzystać z potencjału rynków wschodzących, ale poprzez zakup udziałów w firmach europejskich. – Zwracamy uwagę przede wszystkim na spółki europejskie o dobrej kondycji finansowej i relatywnie dużej ekspozycji na rynki wschodzące – mówi Szulec.

Jednak nie wszystkie rynki rozwijające się będą inwestycyjną gratką. Prawdopodobnie nadal trudno będzie zarobić w krajach, których gospodarki oparte są na surowcach, czyli w Brazylii czy Rosji. – Pojawiają się nowe technologie, które umożliwiają wydobycie surowców z dotychczas niedostępnych źródeł, dzięki którym rośnie ich podaż – mówi Mierzwa. Przykład to rewolucja łupkowa w USA.

– Z punktu widzenia inwestora ostatnia dekada należała do krajów surowcowych. Mowa tu przede wszystkim o wydobyciu metali, a także produkcji stali. Jednocześnie niedoszacowane zostały wartości niematerialne. Tendencja ta zaczyna się odwracać – mówi Dominik Bekkewold, senior sales manager w Fidelity World-wide Investment. Wg niego największy wzrost odnotować mogą spółki posiadające własność intelektualną w sektorach technologii, opieki zdrowotnej i usług finansowych. To one stanowić będą motor napędowy rynków akcji.

Zbliżającego się przełomu na rynkach surowcowych nie widzi również Grzegorz Pułkotycki, zastępca dyrektora departamentu doradztwa inwestycyjnego Domu Maklerskiego BZ WBK. – Wciąż utrzymuje się relatywnie słaba koniunktura w sektorze metali i żywności, podczas gdy stabilizuje się sytuacja ropy i gazu. To jeden z powodów, dlaczego tak słabo w porównaniu z globalnym benchmarkiem MSCI World (indeks akcji) zachowują się rynki wschodzące, a także polski WIG20 (indeks największych spółek), w którym znaczący udział mają firmy surowcowe – wyjaśnia Pułkotycki.

„Sytuacja na rynku złota przypomina tę z lat 80., kiedy jego cena przez dwie dekady spadała. Dlatego myślę, że czeka nas tu kilkuletni okres stagnacji”
– Marcin Mierzwa, zastępca dyrektora Biura Maklerskiego Alior Banku



Złoto, chociaż często wskazywane jest przez inwestorów jako stały element portfela inwestycyjnego, w tym roku raczej nie przyniesie zysków. Co więcej, cena kruszcu jeszcze przez pewien czas może znajdować się w trendzie spadkowym. – Sytuacja na rynku złota przypomina tę z lat 80., kiedy jego cena przez dwie dekady spadała. Dlatego myślę, że czeka nas tu kilkuletni okres stagnacji – mówi Marcin Mierzwa.

Instrumentami, które w nowym roku będą raczej słabo się zachowywać, są polskie obligacje. A to ze względu na utrzymującą się niską inflację, perspektywę podwyżki stóp procentowych dopiero pod koniec 2014 oraz możliwe ograniczenie skali tzw. luzowania ilościowego przez Rezerwę Federalną USA.

Jednak nie należy całkiem rezygnować z instrumentów dłużnych, mimo że obecnie grozi im przecena. – Jej skala prawdopodobnie nie będzie duża, ponieważ władze monetarne nie będą chciały dopuścić do nadmiernego wzrostu długoterminowych stóp procentowych – uważa Tomasz Regulski. Podkreśla, że choć zasadne jest niedoważanie obligacji, to te instrumenty powinny pozostać składnikiem portfela zwiększającym stopień jego dywersyfikacji (zróżnicowania).

– Największy potencjał z bezpiecznych inwestycji będą miały fundusze pieniężne i gotówkowe, lokujące środki również w dobrze ocenione pod kątem ryzyka dług korporacyjny – uważa Minkina.

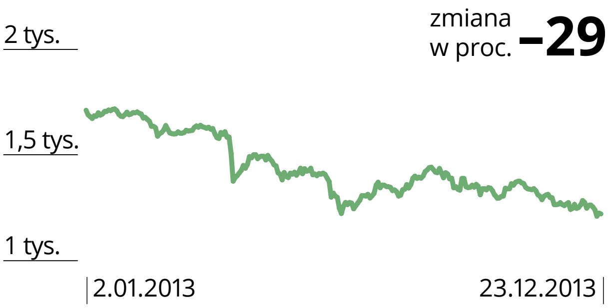
Wśród uczestników rynku panuje dość duża zgodność co do tego, co może wydarzyć się w 2014 roku. – Często tego typu zbieżność oczekiwań jest zwiastunem nieoczekiwanych wydarzeń, które istotnie wpływają na światowe rynki – ostrzega Tomasz Regulski. – Z tego względu nie należy zapominać o odpowiednim zdywersyfikowaniu portfela, które przynajmniej częściowo powinno uchronić przed negatywnym wpływem tego typu niespodzianek.

—— *Kinga Żelazek*

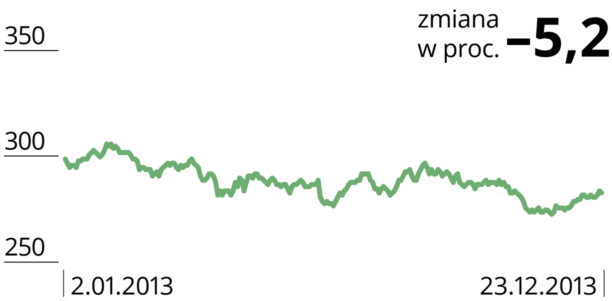
Jednym słowem: W tym roku warto jeszcze trzymać akcje, ale kiedy na rynki powróci euforia, najlepiej będzie je sprzedać.

Złoto i surowce pod kreską

Notowania złota (w dol. za uncję)



Notowania indeksu surowcowego CRB (w pkt)

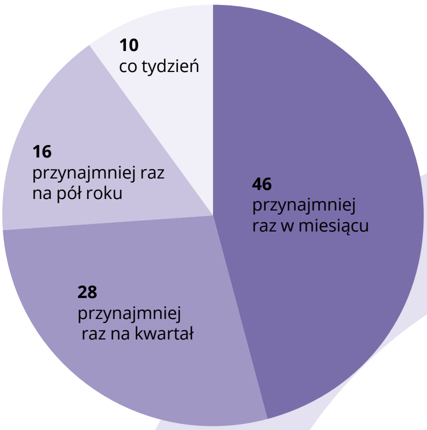


ŹRÓDŁO: STOOQ.PL

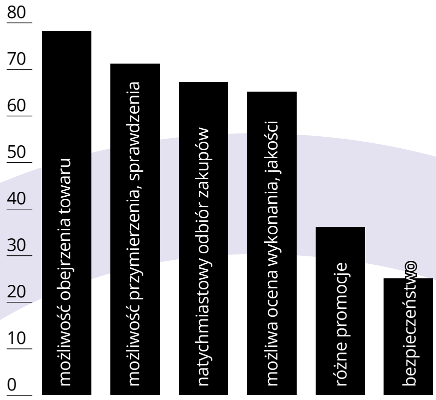
Handel Internet zdobywa kolejne przyczółki

Już nie tylko komputery i programy, ale też książki, płyty, mały sprzęt RTV i chemię Polacy kupują w internecie – wynika z badań przeprowadzonych dla Polskiej Rady Centrów Handlowych. Przymierzyć ciuchy i nabyć żywność wolą w realu.
—Piotr Mazurkiewicz

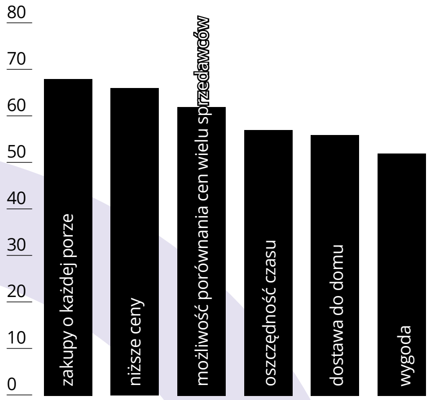
Jak często Polacy kupują w sieci (w proc.)



Zalety zakupów w tradycyjnych sklepach (w proc. odpowiedzi)

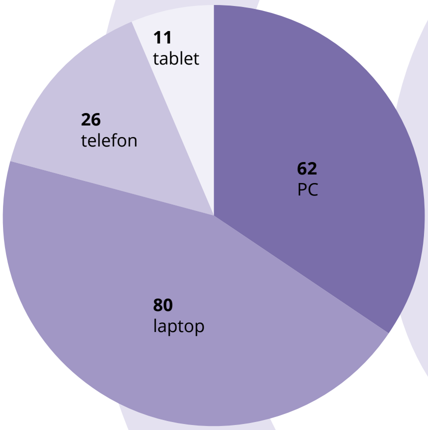


Przewagi e-handlu (w proc. odpowiedzi)



ŹRÓDŁO: KORPORACJA BADAWCZA PRETENDENT, POLSKA RADA CENTRÓW HANDLOWYCH

Za pomocą jakiego urządzenia (w proc.)



30

Tyle mld zł wyniosły w 2013 roku wydatki Polaków w e-sklepach i serwisach aukcyjnych. Tempo wzrostu jest od wielu lat dwucyfrowe.

„Wśród respondentów silnie jest zakorzeniony obraz zakupów w internecie jako tańszych w stosunku do zakupów tradycyjnych. Jednak sieci handlowe nie stosują zróżnicowanego pozycjonowania cenowego pomiędzy przestrzenią offline a online. Ponieważ kupujący w centrach handlowych dokonują także częstszych zakupów w internecie, sklepy offline i online mniej konkurują o liczbę klientów, a bardziej o zasób ich portfeli".
— Radosław Knap, Polska Rada Centrów Handlowych

„W styczniu odnotowujemy coraz większe obroty. Jest to zdecydowanie najmocniejszy miesiąc w roku – mówi Christian Wolf, właściciel i dyrektor firmy KupimyTo, zajmującej się także w Polsce internetowym skupem telefonów, innych elektronicznych gadżetów jak laptopy. Fala sprzedaży trwa do lutego, następnie stopniowo opada. Biznes wygląda podobnie w czasie Wielkanocy lub krótko po premierze nowych modeli znanych firm, takich jak Apple iPhone czy Samsung Galaxy".



13

Tyle tys. sklepów internetowych działa już w Polsce. Co roku uruchamianych jest co najmniej 1 tys. kolejnych.

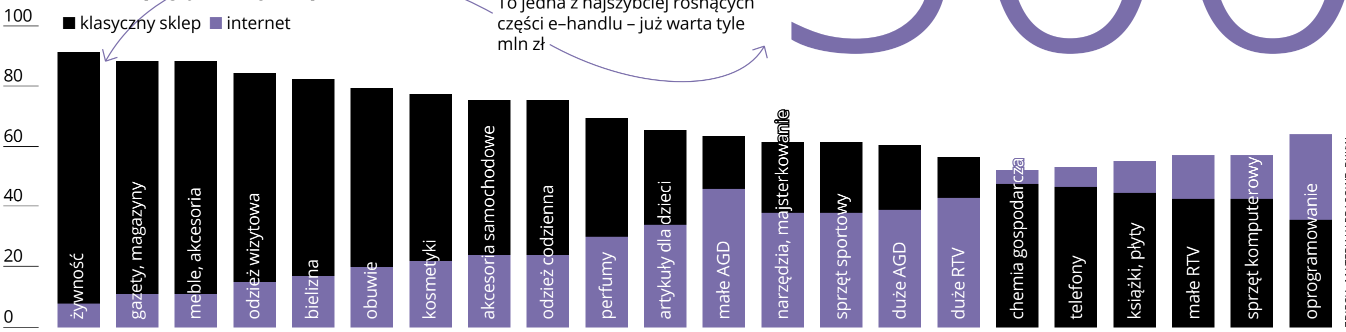
15

Tyle tys. osób może znaleźć pracę w centrach dystrybucyjnych Amazona w Polsce. Internetowy gigant pierwsze uruchomi już w 2014 roku.

500

Na pewno dostanę zepsute pomidory – takiego argumentu, dotyczącego też innych warzyw i owoców używa większość sceptycznie nastawionych do zakupów żywności w sieci. To jedna z najszybciej rosnących części e-handlu – już warta tyle mln zł

Gdzie i co kupują Polacy (w proc.)



ŹRÓDŁO: KORPORACJA BADAWCZA PRETENDENT, POLSKA RADA CENTRÓW HANDLOWYCH

ZDJĘCIA: MATERIAŁY PRASOWE, RKKW





Mięso jak żywe

▶ „Ze wszystkich jarskich dań najbardziej lubię schabowego”. Niejeden się pod tym podpisze.

▶ Ale żart traci sens. Idą technologie produkcji doskonałych, bezkrwawych imitacji mięsa.

Wygląda to trochę jak produkcja makaronu. Do maszyny o wielkości dwóch stołów pingpongowych – tzw. ekstrudera – trafia najpierw teksturowane białko soi, grochu albo łubinu, które zalewa się wodą i słusznie skrapia oliwą. Do tego trochę skrobi, spoiwa, nieco barwnika – i tak dobrane składniki przybierają po chwili formę kleistej masy za sprawą zazębiających się stalowych świdrów. Masę ugniata się, a następnie odpowiednio podgrzewa i schładza, co nadaje jej włókniste, mięsne właściwości. Jeszcze tylko formowanie w dowolne kształty i maszyna, w tempie pół tony na dzień, wyrzuca z siebie gotowe przysmaki: sznycle, rolady, gulasze, klopsy. Ich skład to w przybliżeniu 70 proc. wody, 5 proc. tłuszczu, a 15 – białka. Prawie jak chudy schab. Wygląd, zapach i smak: nie do odróżnienia od schabu. Sposób przechowywania: też jak schabu, wyłącznie w lodówce.

– Nasz cel to roślinny zamiennik mięsa, który jest soczysty i włóknisty, nie droższy od oryginału, odpowiedni dla wegetarian i alergików, ma długi okres przydatności do spożycia i przyjemny, mięsny smak – wylicza dr Florian Wild z monachijskiego Towarzystwa Fraunhofera, największej w Europie organizacji zajmującej się badaniami na potrzeby przemysłu, który kierował zakończonym w ubiegłym roku unijnym projektem LikeMeat. Za blisko sześć miesięcy ma on zaowocować wprowadzeniem na rynek alternatywy klasy premium dla mięsa – takiej, która będzie je jak najwierniej odwzorowywać pod względem wrażeń zmysłowych, choć powstanie na bazie roślin strączkowych i zbóż. W projekt zaangażowanych jest siedem krajów, trzy ośrodki akademickie i kilkanaście małych i średnich firm przetwórstwa żywności ze „starej” UE. Ale to tylko początek. Wild: – Zainteresowanie przejawiają firmy spożywcze prawie z każdego kraju Europy. Szczegóły? Tajemnica.

Kotlety można już hodować in vitro, drukować w 3D lub robić ich roślinne repliki.

Naukowiec wskazuje, że w typowym procesie **ekstruzji**, zachodzącym w warunkach niskiej wilgotności, podgrzana masa pęcznieje pod wpływem gwałtownej różnicy temperatur i uwalniania się pary, co zdaje egzamin przy wytwarzaniu chrupek, ale nie wiernych kopii mięsa. W procesie udoskonalonym, na którym opiera się LikeMeat, sojowy czy łubinowy kotlet nie wychodzi z ekstrudera gąbczasty i suchy, bo wilgotność w tym ostatnim jest wysoka, a temperatura – obniżana stopniowo. Umożliwia to molekułom białek formowanie łańcuchów. Te z kolei dają początek mięśniopodobnym włóknom o takiej samej teksturze jak udziec czy gicz.

Ekstruzja to przetwarzanie termiczno-ciśnieniowe produktów spożywczych.

Takie inicjatywy mają być panaceum na niewydajną, drożejącą i nieprzyjazną dla środowiska produkcję tradycyjnego mięsa. Już dziś hodowli trzody przypisuje się większy udział w całościowej emisji gazów cieplarnianych niż transportowi (patrz ramka). A jednocześnie, jak się prognozuje, zapotrzebowanie na mięso skoczy w górę o dwie trzecie do roku 2050, w związku z przybywaniem ludzi na świecie. ▶

Mięso in vitro to możliwość jedzenia najróżniejszych gatunków, także dzikich – bo te nie muszą już ginąć, wystarczy, że oddadzą trochę DNA. Żółw galapagoski, biały delfin, tygrys? Smacznego.

„Są trzy opcje. Pierwsza – wszyscy przechodzimy na wegetarianizm, mało prawdopodobna. Druga – przymykamy oczy kosztem dalszej degradacji środowiska. Trzecia – robimy coś nowego" – przekonuje współzałożyciel Google'a Sergey Brin w krótkim filmie na YouTube promującym projekt holenderskich naukowców z Uniwersytetu w Maastricht pod kierownictwem prof. Marka Posta: masową produkcję mięsa in vitro. Prace nad nim Brin wsparł finansowo.

Takie mięso od A do Z powstaje w laboratoriach, bez potrzeby hodowli i uboju – przy czym kotlet z probówki i z rzeźni to w założeniu ten sam kotlet. Przepis na ten pierwszy wygląda tak: wybrać dowolne żywe i zdrowe zwierzę i zrobić mu biopsję mięśnia, pobierając komórki macierzyste. Umieścić je w ciepłej „zupie" – odżywczym roztworze zawierającym aminokwasy i witaminy oraz płodową surowicę bydlęcą (inaczej: krew nienarodzonych cieląt) – co zapewni komórkom prawidłowy wzrost i rozwój, tak jak wewnątrz żywego organizmu. Zamontować je na czymś w rodzaju rusztowania, by pomóc w uformowaniu włókien mięśniowych. A tym ostatnim zorganizować „gimnastykę" przez stymulację prądem (mięśnie trzeba ćwiczyć, żeby kotlet był sprężysty, a nie wymiękły). Zlepić włókna ze sobą, formować (jak mielone) i smażyć. Często przewracając.

Latem zeszłego roku z inicjatywy naukowców z Maastricht odbyła się publiczna konsumpcja pierwszego na świecie „mielonego" in vitro. Przyrządzał go profesjonalny szef kuchni, a jedną z dwóch osób, które zaproszono do skosztowania, był Josh Schonwald, dziennikarz i autor książki „The Taste of Tomorrow" (2012).

– Smak to coś pomiędzy „niezły", „OK" i „w miarę" – wspomina Schonwald. – Bardzo suchy, jałowy, trochę jakby jeść białkowy odpowiednik makaronu albo ryżu bez dodatków. Ale tekstura jak w prawdziwym mięsie.

Idealnie być nie mogło, bo to, co jadł Schonwald, oprócz jajek w proszku, bułki tartej oraz soku buraczanego i szafranu (dla uzyskania czerwonego koloru) składało się tylko z czystego białka. Prace nad rekonstrukcją tłuszczu i krwi trwają. – Jeśli mięso z laboratorium będzie smakować jak tradycyjne, wybiorę to pierwsze – deklaruje degustator.



Publiczna konsumpcja pierwszego na świecie „mielonego" z in vitro odbyła się latem zeszłego roku.





Mięso wyhodowali w laboratorium naukowcy z Maastricht pod kierownictwem prof. Marka Posta.

Z danych Uniwersytetu Przyrodniczego w Wiedniu wynika, że większość badań nad mięsem in vitro prowadzi się dziś właśnie w Holandii, w mniejszym zakresie w Norwegii i USA. Za oceanem wizję produkcji takiego mięsa mają Gabor i Andras Forgacsowie, ojciec i syn kierujący firmą biotechnologiczną Modern Meadow, za którą stoi doświadczenie Forgacsa seniora, biofizyka z Uniwersytetu Missouri.

Wizja ta opiera się na technologii druku 3D. W Modern Meadow pobrane od zwierząt i namnożone komórki wprowadza się do wkładu drukującego w formie bioatramentu. Po tym, jak komórki te przybiorą określony kształt w procesie wydruku, naturalnie łączą się ze sobą, budując żywą tkankę. Zjadliwe? – Podsmażyłem parę kawałków na oliwie, niektóre zjadłem z solą i pieprzem, inne bez. Nie jest źle, ale to jeszcze nie to samo co mięso – przyznaje Andras Forgacs. Udoskonalaniu smaku ma służyć współpraca Forgacsów z Homaru Canto, mistrzem kuchni molekularnej i właścicielem chicagowskiej restauracji Moto. A wspomnianą surowicę bydlęcą firma planuje zastąpić algami.

Forgacs: – Nasz produkt ma tę zaletę nad roślinnymi replikami, że, zapewniając wszystkie korzyści żywieniowe mięsa, eliminuje niepożądane składniki. Możemy optymalizować typ, jakość i ilość tłuszczu, dodawać witaminy.

Osiąga się to poprzez bezpośrednie dodanie określonych składników do pożywki (wspomnianej „zupy"), w której wzrastają komórki, lub technikami inżynierii genetycznej. Taki hamburger nie tylko nie powodowałby chorób układu krążenia, ale wręcz im przeciwdziałał. Co więcej, mięso in vitro oznacza możliwość kosztowania dań z najróżniejszych gatunków zwierząt, także dzikich – wystarczy, że oddadzą trochę DNA. – Pojedyncza komórka z limitem Hayflicka (maksymalna liczba podziałów komórkowych – red.) o wartości 75 może zaspokoić globalne zapotrzebowanie na mięso przez rok. A dorosłe komórki macierzyste pobrane od dorosłych zwierząt dają dziś ok. 20 podziałów – obrazuje Isha Datar, dyrektor organizacji New Harvest wspierającej alternatywy dla konwencjonalnego mięsa.

Kotlety z probówki nie są jednak rozwiązaniem idealnym. Gdyby ich produkcja ruszyła na masową skalę (nie wcześniej niż za 10–20 lat), elektrostymulacja szerokich połaci tkanki mięśniowej pochłaniałaby dużo prądu – szczególnie w przypadku laboratoryjnej hodowli całych wielkich sztuk mięsa wy- ▶

Zwierzęta są nieekologiczne

70	Tyle mld sztuk żywca ubija się co roku w skali globalnej (wg FAO). To 10 razy więcej niż światowa populacja ludności.
1	Hamburger (ok. 140 g wołowiny) oznacza zużycie 2,5 tys. l wody. Czyli tyle, ile mieści się w 16 typowych wannach.
1	Kg wołowiny (wg ostatnich badań Uniwersytetu Wiedeńskiego) może oznaczać wydzielenie do atmosfery nawet 335 kg CO_2. To z grubsza odpowiada pokonaniu 1,6 tys. km autem.

◄ magającej niełatwej rekonstrukcji naczyń krwionośnych. Jak argumentuje na blogu Christina Agapakis, biolog z Uniwersytetu Kalifornijskiego, takie sztuki mięsa wymagałyby budowy specjalnych aparatów kurczących i rozkurczających je, umieszczonych w przepastnych „siłowniach". Zużycie energii może przekreślić jedną z głównych środowiskowych korzyści.

Przeszkodą jest też cena. Dziś za niespełna 150 g wołowiny z probówki trzeba zapłacić… 250 tys. euro. Wprawdzie zgodnie z ekspertyzą In Vitro Meat Consortium przy Norweskim Uniwersytecie Przyrodniczym przy efekcie skali średni koszt mięsnych syntetyków można by zbić do ok. 3,3 tys. euro za tonę (czyli do poziomu tylko dwukrotnie wyższego niż przy klasycznej produkcji drobiu), ale dochodzi jeszcze nieprzychylne nastawienie wielu konsumentów do samej idei kotletów z próbek.

W badaniu Eurobarometru (2005 rok) pytanie „Czy zaakceptowałbyś hodowlę mięsa z kultur komórkowych jako alternatywę dla uboju trzody" zebrało przewagę odpowiedzi negatywnych w większości krajów UE. Sprzeciw najsilniejszy był na Malcie (88 proc.), a najsłabszy w Bułgarii (23 proc.). W Polsce „nigdy" odpowiedziało 58 proc. ankietowanych.

Akceptację Polaków dla udoskonalania żywności odzwierzęcej badali też analitycy z warszawskiej SGGW. „Badani odnieśli się dość sceptycznie do możliwości wprowadzania innowacji do żywności pochodzenia zwierzęcego, a zwłaszcza mięsa. (…) Zdecydowanie odrzucane są takie aspekty innowacyjności, które wiążą się z daleko idącą ingerencją w naturalność żywności, zwłaszcza w odniesieniu do pozyskiwania surowca oraz jego przetwarzania" – to niektóre wnioski. Badanie prowadzono w 2010 roku, ale trudno sądzić, by wiele się zmieniło. Wg respondentów przyszłość steka czy rolady tkwi raczej w technologiach dnia wczorajszego (wolny wybieg, tradycyjne peklowanie) niż jutrzejszego (laboratorium).

Z drugiej strony… Isha Datar z New Harvest przekonuje, że mięso z laboratorium jest równie naturalne jak chleb, ser czy jogurt. Albo piwo: – One też powstają z hodowli komórkowych. Wyobraź sobie browar z ogromnymi zbiornikami ze stali nierdzewnej. Tak samo będzie wyglądać

„Mięso z laboratorium jest równie naturalne jak chleb, ser czy jogurt. Albo piwo. One też powstają z hodowli komórkowych".



Isha Datar, dyrektor organizacji New Harvest



Historia firmy Vegetarische Slager – producenta imitacji najróżniejszych mięs – zaczyna się w 2010 roku od jednego sklepu w Hadze.



Dziś firma ma ich kilkaset w całej Holandii oraz oddziały zagraniczne w Belgii, Finlandii, Niemczech i Portugalii. Plany ekspansji obejmują 10 kolejnych krajów, od Brazylii po Czechy. Polski na razie nie.

zakład wytwarzający nowe mięso, karnewar – mówi. To od łacińskiego słowa carne – mięso.

Poza tym już od kilku lat na niektórych rynkach konsumpcja mięsa tradycyjnego maleje. We Francji spożycie czerwonych mięs wśród dorosłych spadło o 15 proc. w latach 2003–2010, do 46 g dziennie. W Polsce raczymy się nim średnio w ilości ok. 180 g dziennie (więcej niż zalecają dietetycy), choć spożycie wieprzowiny w zeszłym roku należało do najniższych od ćwierć wieku. W Holandii (to pierwszy kraj na świecie mający przedstawiciela praw zwierząt w parlamencie) niewiele domowych jadłospisów przewiduje dania mięsne dzień w dzień. – Tylko 10 proc. Holendrów je mięso na co dzień – mówi Niko Koffeman, senator Partii na rzecz Zwierząt (PvdD). Wpisuje się to w rekomendowany przez FAO fleksitarianizm, czyli elastyczny wegetarianizm: ograniczanie apetytu na kotlety do najwyżej 0,5 kg tygodniowo.

Karnewar – tak nazywa się zakład wytwarzający sztuczne mięso. To od łacińskiego słowa carne.

Wg firmy badawczej RTS Resource **światowy rynek roślinnych substytutów mięsa w ciągu następnych pięciu lat urośnie o prawie 4,5 proc., osiągając wartość 3,5 mld euro.** To szansa dla wytwórców tzw. analogów, ale – paradoksalnie – zyskać może również sama branża mięsna. „Zauważyliśmy coraz większe zapotrzebowanie na produkty wegetariańskie (…). Postanowiliśmy znaleźć te, które cechuje wysoka jakość, trwałość i dobry smak. Znaleźliśmy je u Vegetarische Slager" – czytamy na stronie… zakładów mięsnych Thijs van den Kieboom z Rotterdamu.

Vegetarische Slager (hol. wegetariański rzeźnik) to sieć sklepów „mięsnych" z krokietami (4,55 euro/dwie sztuki), klopsami (3,80 euro/150 g) czy kiełbaskami (3,5 euro/dwie sztuki). Wszystkie na bazie łubinu, wyglądają i smakują jak prawdziwe. Firma, co znamienne, współpracuje z kilkoma dużymi przetwórcami prawdziwego mięsa. – Ambicją rzeźników nie jest ubój, tylko dostarczanie smacznego jedzenia. Jeśli mogą osiągnąć ten cel bez zabijania zwierząt, są szczęśliwi. To jak zastąpienie konia z krwi i kości koniem mechanicznym – wskazuje senator Koffeman, współzałożyciel firmy.

Koncern Stegeman, największy holenderski przetwórca mięsa, aktywnie włączył się w badania prof. Marka Posta, pomagając w ich finansowaniu. Peter Verstrate, który uczestniczył z ramienia firmy w tym projekcie, podkreśla jego potencjał komercyjny („wielu ludzi uświadamia sobie, że dzisiejszy sposób produkcji mięsa zacznie być problemem"). Firma badawcza Mintel przewiduje, że dobry rynek zbytu mogłaby zapewnić grupa „wegetarian z musu" – osób z zaleceniem lekarskim dotyczącym ograniczania cholesterolu, które nie musiałyby rezygnować ze swoich ulubionych przepisów. Isha Datar wiąże duże nadzieje ze zwolennikami fitnessu. Pomysł – zrównoważone, bezpieczne, czyste białko jako alternatywa dla suplementów białkowych na bazie soi czy kazeiny. – Ta grupa stosuje najbardziej wymyślne diety – mówi – i jest w stanie zmienić stosunek całego społeczeństwa do żywności.

Verstrate dopuszcza, że w wyniku coraz ściślejszych regulacji środowiskowych ceny prawdziwej wołowiny mogą z czasem wzrosnąć do takiego pułapu, że ta z in vitro będzie o połowę tańsza. Podobny wniosek wyciąga Josh Schonwald. W prologu do swojej książki rysuje taki scenariusz: rok 2035, restauracja, klient ma ochotę na hamburgera. Musi wybrać – wersja z bioreaktora za 10 dol. czy z wolnego wybiegu – za 60? Schonwald: – Duzi przetwórcy mięsa będą musieli się zdecydować. Albo koalicja z in vitro, albo opozycja.

—— *Piotr Ślusarski*

Jednym słowem: Technologia produkcji zamienników mięsa rozwija się dwutorowo – imitacje roślinne oraz hodowla in vitro.

ZDJĘCIA: AFP, YOUTUBE, VEGETERIAN BUTCHER

Douglas

YOUR PARTNER IN BEAUTY



Karnawał piękna 2014
Inspirowany modą

WYŁĄCZNIE W DOUGLAS

MUŚNIĘTE SZRONEM

YOUR PARTNER IN BEAUTY

Cztery makijażowe looki prosto z wybiegów od najlepszych makijażystów Douglas. Ten karnawał będzie wyjątkowy.

Douglas

Srebrne graficzne kreski na powiekach to hit. Powieki wyglądające na subtelnie muśnięte szronem zachwyciły obserwatorów pokazów Christiana Diora. Wzbudziły zainteresowanie nie mniejsze niż same kreacje mistrza. Pozorny minimalizm wywołał maksymalny efekt. Zgodnie z tezą, że mniej znaczy więcej. Jak stworzyć tak spektakularny makijaż?



Magdalena Przygoda

GŁÓWNA MAKIJAŻYSTKA W SIECI PERFUMERII DOUGLAS. AUTORKA MAKIJAŻU DLA STEWARDES LOT-U.

Wykonaj makijaż krok po kroku:



Rysunek: Paweł Wachowski

1. Oczy:

- Makijaż warto wykonać techniką odwróconą. Polega ona na tym, że jako pierwsze jest malowane oko, a potem brwi.
- Na górną powiekę (na jej nieruchomą jak i ruchomą część) starannie nałóż najpierw dość cienką warstwę korektora Giorgio Armani Cosmetics, High Precision Retouch 01, a dopiero na nią delikatnie połóż cielisty cień SENSAI.
- Kończąc makijaż oka, najpierw wytuszuj mascarą Rouge Bunny Rouge rzęsy dolne. Dopiero gdy wyschną, pomaluj rzęsy górne.
- Jak stworzyć charakterystyczne srebrne kreski? Połącz płyn do aplikacji cieni Inglot Duraline z cieniem w proszku Inglot Pure Pigment Eye Shadow 23 (niczym farbę) na dłoni i dopiero po bardzo dokładnym wymieszaniu zdecydowanym ruchem namaluj pędzelkiem 25P trzy kreski na oku. Osoby, które mają mniej wprawy, powinny oprzeć rękę na łokciu. Dzięki temu ręka jest zdecydowanie bardziej stabilna, co znacząco ułatwia rysowanie kresek.

2. Brwi:

- Aby efekt był jak najbardziej zbliżony do makijażu Diora, brwi podkreśl bardzo delikatnie. Wzmocnij je miękką kredką Clarins Eyebrow Pencil nr 03 Soft Blonde, kładąc nacisk przede wszystkim na dolną linię brwi.

3. Cera:

- Na oczyszczoną skórę nanieś podkład Mleczna Akwarela Rouge Bunny Rouge, omijając okolice oczu.
- Następnie nałóż korektor Giorgio Armani Cosmetics, High Precision Retouch 01 pod okiem. Omieć twarz pudrem transparentnym SENSAI Loose Powder Translucent, omijając okolice oczu.

4. Usta:

- Obrysuj usta białą kredką NYX eyeliner 906 i pomaluj je pomadką Giorgio Armani Cosmetics, Lip Maestro 504.



1 **SENSAI**
Loose Powder Translucent, Lekki puder o neutralnym odcieniu. W połączeniu z podkładem gwarantuje jedwabisty, nieskazitelny i naturalny wygląd, 20 g, nr 388361, 199 zł

2 **Rouge Bunny Rouge**
Znacząco Podkreślający Tusz do Rzęs Wszechobecność, 5,5 ml, nr 761887, 119 zł

3 **Clarins**
Eyebrow Pencil, 03 Soft Blonde, kredka do brwi, 1,3 g, nr 423656, 55 zł

4 **Inglot**
Pure Pigment Eye Shadow nr 23, intensywne pigmenty do powiek, dostępne w wielu kolorach, nr 587165



Zdjęcia: Grzegorz Nelec/Nelec Studio Photography, makijaż: Magdalena Przygoda, stylizacja: Aga Baumann/Nelec Studio Photography, modelka: Karolina Michałowska, top Hector&Karger, zdjęcia: Douglas, Clarins, Inglot, SENSAI, Rouge Bunny Rouge, Shutterstock.com

WYŁĄCZNIE W DOUGLAS





1 **Barbara Hofmann**
Pędzel do różu 4S,
nr 720225, 54,90 zł

2 **Barbara Hofmann**
Pędzel do korektora18P,
nr 720229, 12,90 zł

3 **Barbara Hofmann**
Pędzel do podkładu 16P,
nr 720223, 32,90 zł

4 **Clarins**
Ombre Minérale, mineralny
trwały cień do powiek, 2 g,
Nude nr 02, nr 700627, 89 zł

5 **Inglot**
Duraline, płyn umożliwiający
aplikację cieni do powiek,
nr 587461, 20 zł

6 **Rouge Bunny Rouge**
Mleczna Akwarela, podkład
minimalizujący niedoskonałości
cery, 29 ml, nr 328788, 229 zł

7 **SENSAI**
Silky Highlighting Powder,
lekki puder rozświetlający,
5 g, nr 388369, 189 zł

8 **Giorgio Armani Cosmetics**
Lip Maestro nr 504, pigment
do ust, 6,5 ml, nr 717863, 145 zł

9 **Giorgio Armani Cosmetics**
High Precision Retouch, korektor,
który tuszuje niedoskonałości
i cienie pod oczami, 4,4 ml,
nr 657309, 189 zł

10 **Bobbi Brown**
Shimmer Blush Pink Coral nr 03,
róż, 4 g, nr 397671, 115 zł

11 **NYX**
Slim Eye Pencil nr 906, miękka
kredka do podkreślania
konturów oczu i ust, 2 g,
nr 404808, 19,90 zł

Zdjęcia: Douglas, Barbara Hofmann, SENSAI, Clarins, Giorgio Armani Cosmetics, Inglot, Rouge Bunny Rouge, NYX, Bobbi Brown, Shutterstock.com

DOTKNIJ NOWEGO WYMIARU MAGAZYNU „DOUGLAS”

SPRAWDŹ INTERAKTYWNE MATERIAŁY NIEDOSTĘPNE W WERSJI DRUKOWANEJ!



NOWY MAGAZYN „DOUGLAS” W WERSJI NA TABLET I IPHONE

JUŻ DO POBRANIA

Pobierz w App Store

POBIERZ Z Google play

Douglas Magazyn PL

Douglas

MIEDŹ AWANSUJE

Pozornie nieszlachetna miedź zdobywa salony. Z koloru towarzyszącego awansuje na dominujący. Metaliczna odmiana miedzianego smoky eyes uwodzi luksusem i ekskluzywnym połyskiem. Kusi miłośniczki niezobowiązującego, ale dobrze pojętego blichtru. Wielkomiejski szyk i rozmach. Wydaje się wręcz stworzony na wyjątkowej klasy raut.

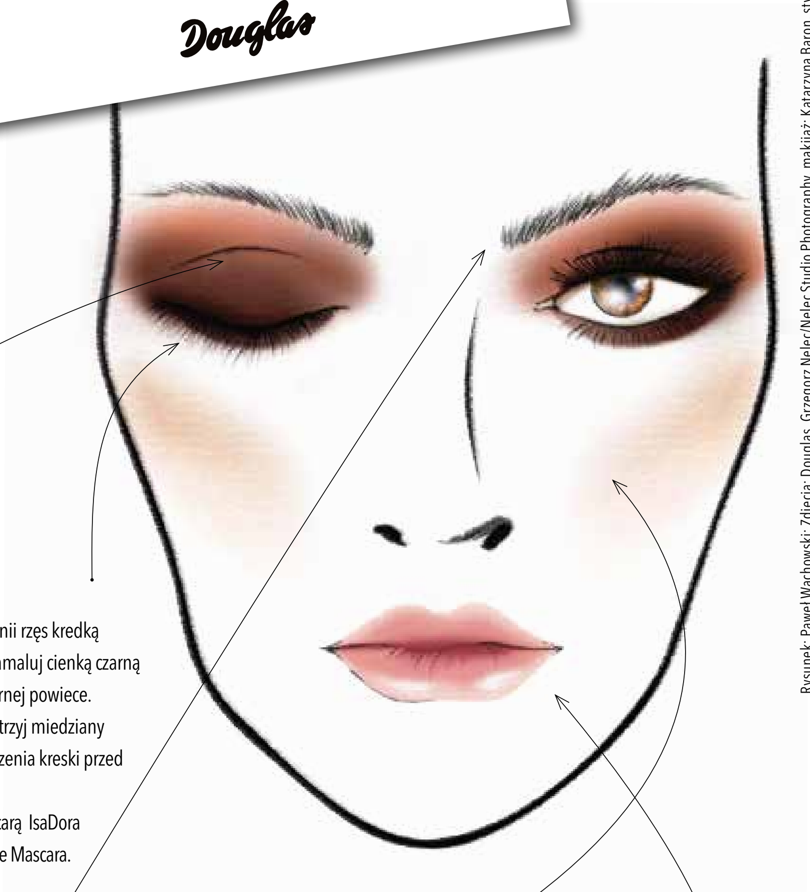


Katarzyna Baron
EKSPERT: MAKIJAŻYSTKA DOUGLAS

YOUR PARTNER IN BEAUTY

Szlachetność i klasa ma w tym sezonie kolor metalicznej miedzi.

Douglas



Wykonaj makijaż krok po kroku:

1. Oczy:

- Na całą powiekę ruchomą pędzlem nr 18P nałóż bazę pod cienie SENSAI.
- Następnie od nasady rzęs aż po łuk brwiowy pędzlem nr 11P nanieś matowy beżowy cień Rouge Bunny Rouge.
- Dla zintensyfikowania koloru na ruchomą powiekę nałóż odrobinę korektora pod oko i jeszcze w mokry produkt wgnieć miedziany kolor, omijając wewnętrzny kącik oka.
- Aby spojrzenie miało więcej blasku, w wewnętrzny kącik nanieś cień Bobbi Brown w kolorze różu. Beżowym cieniem omieć łuk brwiowy.
- Następnie wzdłuż linii rzęs kredką Collistar Matita 01 namaluj cienką czarną kreskę na dolnej i górnej powiece. W dolną powiekę wetrzyj miedziany odcień dla zabezpieczenia kreski przed rozmazywaniem.
- Wytuszuj rzęsy mascarą IsaDora Build-Up Extra Volume Mascara.

2. Brwi:

- Brwi podkreśl cieniami z palety cieni Bobbi Brown.

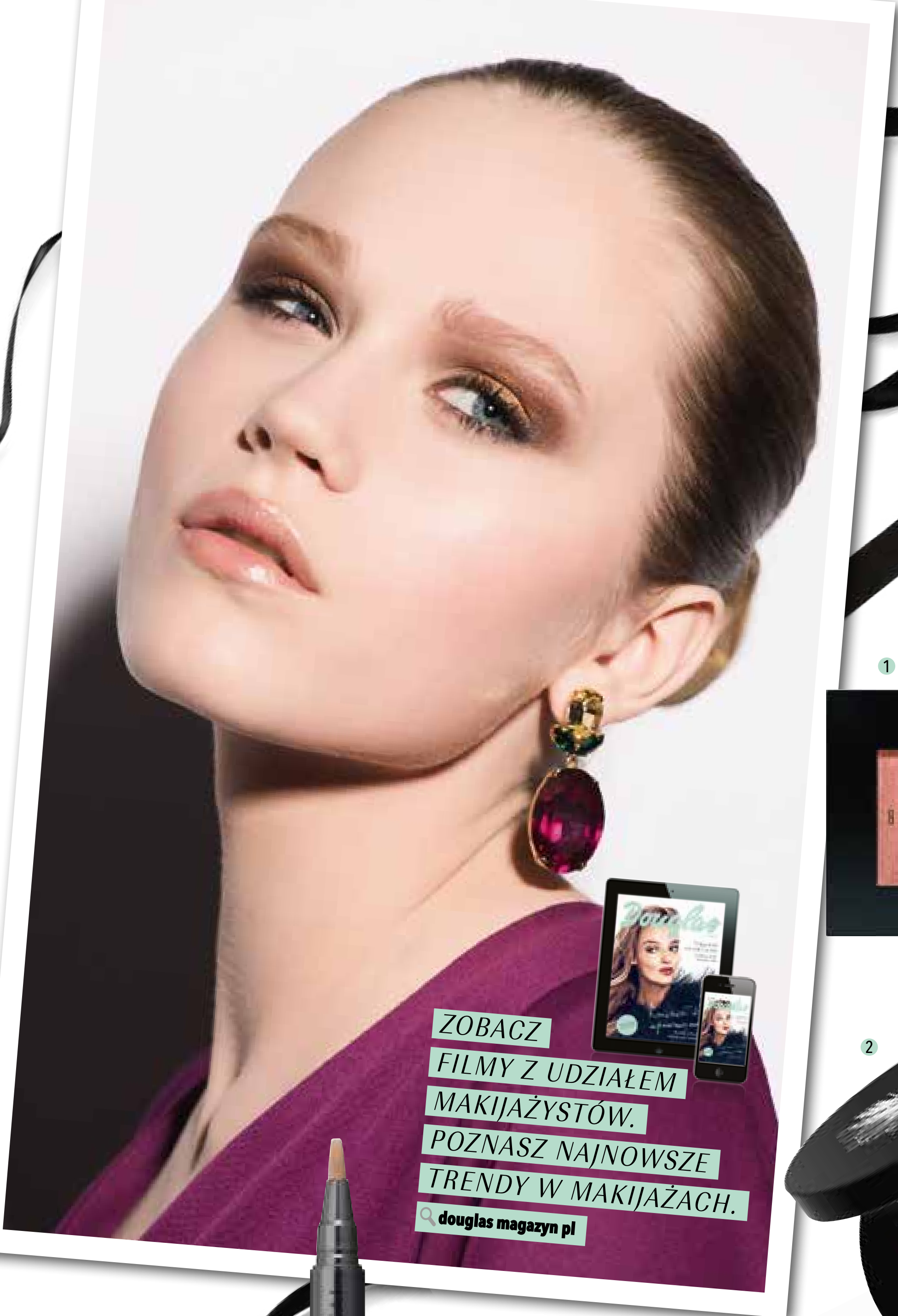
3. Cera:

- Pod oko nanieś korektor SENSAI. Na policzki i strefę T połóż podkład Giorgio Armani Cosmetics Maestro nr 3. Całość utrwal pudrem transparentnym Rouge Bunny Rouge. Kości policzkowe delikatnie muśnij różem Bobbi Brown Coral nr 3.

4. Usta:

- Dla podkreślenia ust obrysuj jedynie ich kontur naturalnym kolorem i dodaj im delikatnego naturalnego blasku za pomocą nawilżającego błyszczyku.

Rysunek: Paweł Wachowski; Zdjęcia: Douglas, Grzegorz Nelec/Nelec Studio Photography, makijaż: Katarzyna Baron, stylizacja: Aga Baumann/Nelec Studio Photography, modelka: Karolina Michałowska, sukienka i kolczyki Bizuu, Bobbi Brown, Collistar, Giorgio Armani Cosmetics, Rouge Bunny Rouge, SENSAI, Shutterstock.com



1



3



2



4



5



6



1 **Bobbi Brown**
Shimmer Wash Eye Shadow nr 8, cienie do powiek, 2,5 g, nr 767578, 115 zł

2 **Rouge Bunny Rouge**
Długotrwałe cienie do powiek Kiedy Ptaki Śpiewają, Cygańska Jemiołuszka, 2 g, nr 729019, 105 zł

3 **Collistar**
Kredka do oczu Collistar Matita 01,1,2 ml, nr 128778, 55 zł

4 **SENSAI**
Concealer, korektor maskujący cienie wokół oczu, 2,6 ml, nr 388049, 159 zł

5 **SENSAI**
Eyelid Base, nawilżająca i utrwalająca baza pod cienie do oczu, 6,5 ml, nr 424414, 129 zł

6 **Giorgio Armani Cosmetics**
Eyes to Kill Intense Eyeshadow nr 5, cień do powiek, nr 558762, 155 zł

WYŁĄCZNIE W DOUGLAS

1


2


3


4


5


6


7


1 **Bobbi Brown**
Shimmer Blush Pink Coral nr 03, róż, 4 g, nr 397671, 115 zł

2 **Clarins**
Natural Lip Perfector, błyszczyk do ust, Reflet Corail nr 02, nr 287931, 67 zł

3 **Clarins**
Konturówka do ust, Nude nr 03, 1,3 g, nr 423734, 55 zł

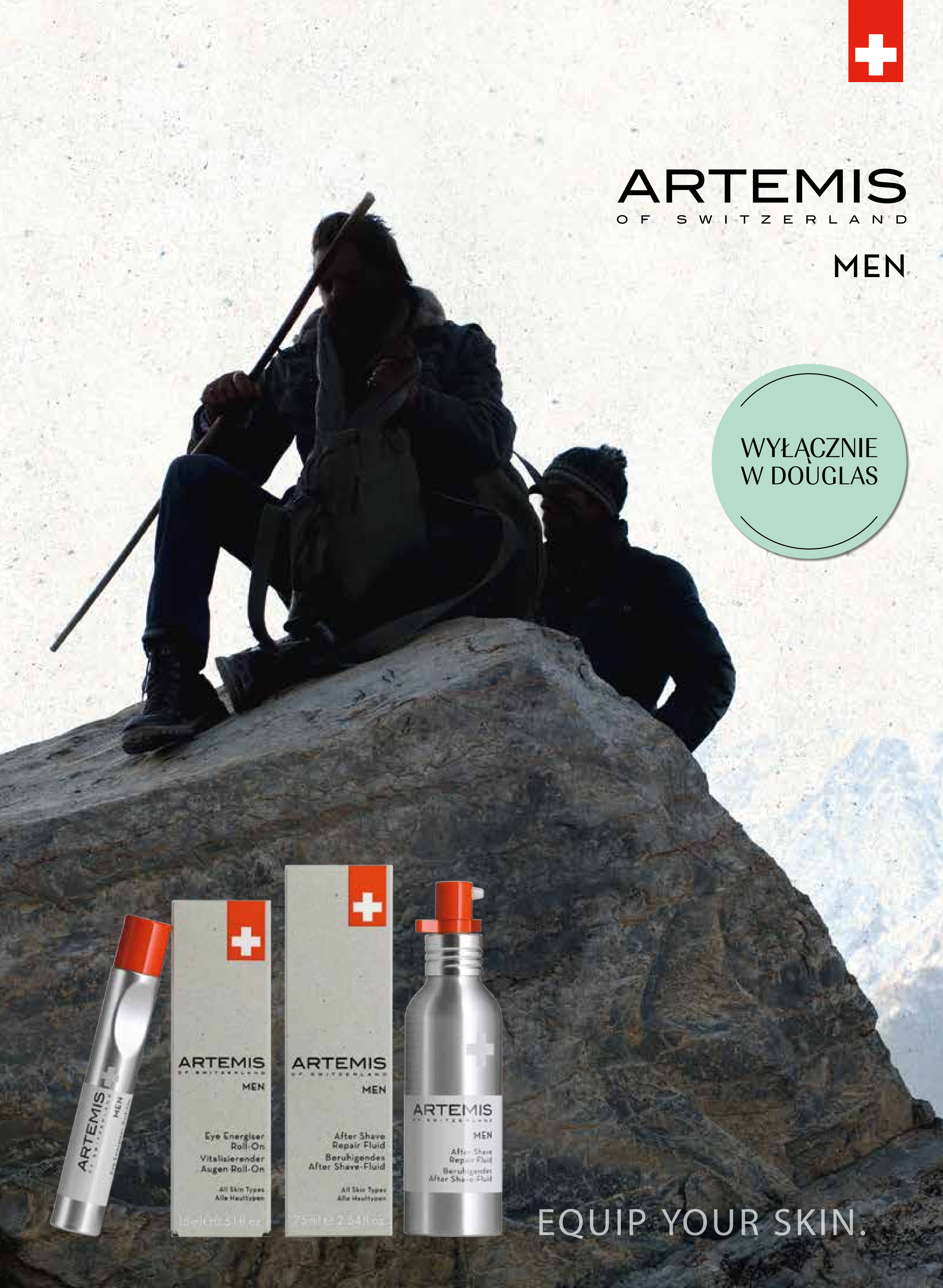
4 **Bobbi Brown**
Brow Kit, cienie do brwi nr 02, 3 g, nr 672877, 219 zł

5 **Giorgio Armani Cosmetics**
Maestro Fusion Foundation, podkład korygujący niedoskonałości skóry, nr 704458, 315 zł

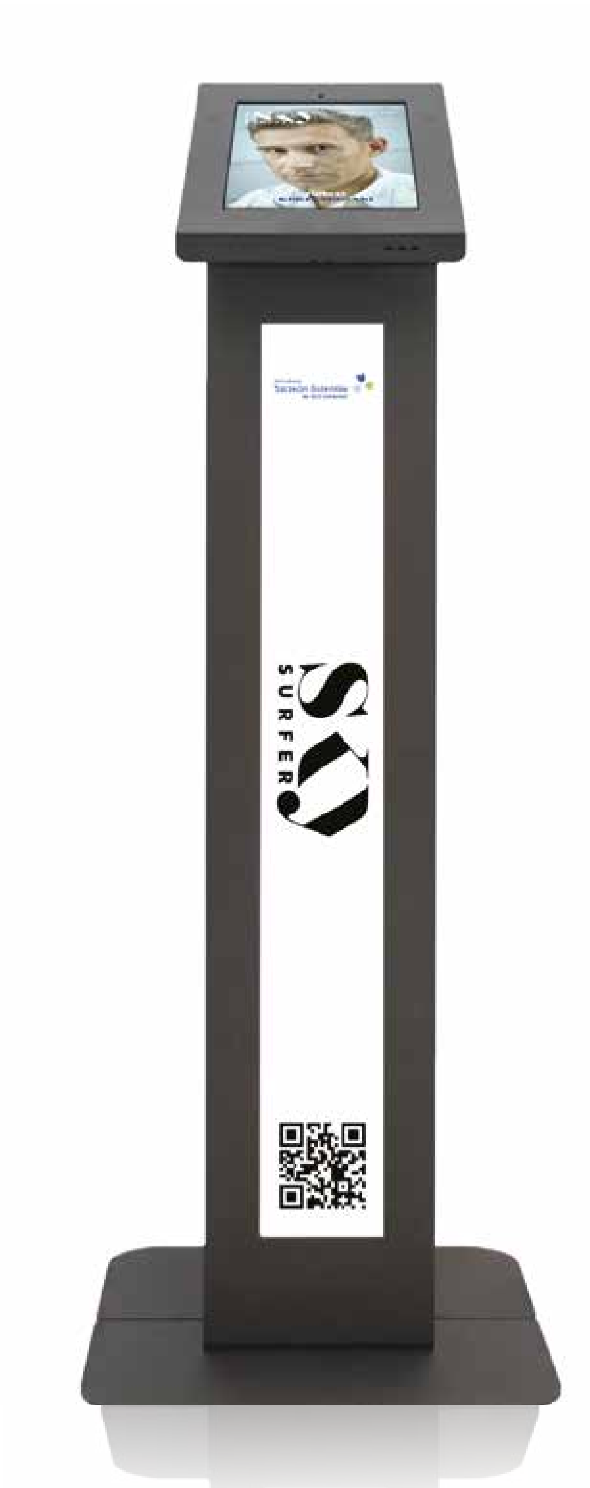
6 **Rouge Bunny Rouge**
Nieskazitelny puder Drogocenny Aksamit, Piano Forte, 12 g, nr 279298, 175 zł

7 **IsaDora**
Build-Up Extra Volume Mascara, tusz do rzęs ekstra wydłużający i pogrubiający, 12 ml, nr 366264, 59,90 zł

Zdjęcia: Douglas, Bobbi Brown, Clarins, Giorgio Armani Cosmetics, IsaDora, Rouge Bunny Rouge


ARTEMIS
OF SWITZERLAND
MEN
WYŁĄCZNIE
W DOUGLAS
ARTEMIS
MEN
Eye Energiser
Roll-On
Vitalisierender
Augen Roll-On
All Skin Types
Alle Hauttypen
ARTEMIS
MEN
After Shave
Repair Fluid
Beruhigendes
After Shave-Fluid
All Skin Types
Alle Hauttypen
ARTEMIS
MEN
EQUIP YOUR SKIN.

Dotknij.



TABKIOSK W PORCIE LOTNICZYM
SZCZECIN GOLENIÓW



MALEMEN

Life Style and Everything InBetween

zdjęcie **Michał Szlaga**

W CHMURACH

Pozwolić sobie na chwilę wyciszenia w dzisiejszym świecie pełnym bodźców, dzwięków, niepotrzebnych informacji. Wibrujących telefonów. Atakujących maili. Mieć moment dla siebie – prawie niemożliwe. Wyłączyć się z takiego życia. I być. Po prostu. Takim momentem jest podróż. Lot samolotem. Ucieczka. Wyłączona komórka to jedyna dziś opcja na spokój. Jak inspirująco dopełnić ten czas? Ja wiem. Świetni bohaterowie opisani wprost, po męsku, genialna fotografia, prostota i klasa, to coś, za co czytelnicy „Malemena" pokochali ten prawdziwie polski magazyn. Teraz wybrane fragmenty towarzyszyć Wam będą w podróży. Z pewnością będzie udana.

Olivier Janiak

Jacek **KOMAN**

POZA ŚWIATEM

tekst **Grzegorz Kapla**
zdjęcia **Monika Kmita**

Pierwsze wspomnienie? Ma cztery lata. Siedzi w teatrze pośród setek innych dzieci. Przerażonych, bo nad sceną, na miotle zawieszonej na stalowej linie przelatuje czarownica. Boi się, bo to naprawdę straszna czarownica. Jednak zarazem wcale się nie boi. Bo wie, że to przecież mama.

A ty, Jacusiu, pewnie też będziesz aktorem? – przyjaciele mamy i taty zadawali mu to pytanie przy każdej okazji. Jeśli oboje rodziców masz w teatralnej branży, to okazji nie brakuje.
– Nie, nie będę – Jacek budował w sobie przekonanie, że trzeba być innym. Nie wiedział kim, ale jak to mówiła mama, w sprawie aktorstwa zdecydowanie „był w poprzek". Teatr znał od kołyski. Od dnia, kiedy mama popchnęła wrota zabytkowego budynku w samym centrum starego Bielska i wniosła go do środka. Teatr wzorowany na gmachu opery wiedeńskiej był jak zamek pełen tajemnic. Ojciec pracował z bielską trupą od 1950 roku. Mama przyjechała dwa lata później. Kiedy miał pięć lat, Jacek był już starym bywalcem. „Pana Twardowskiego" widział ze 30 razy. Tata grał w tym przedstawieniu Diabła. Pod koniec pierwszego aktu zostawał sam na scenie i dzieci rzucały mu na scenę cukierki. Jeszcze zanim zapaliły się światła, Jacek pędził za kulisy, bo wiedział, że tata Diabeł zjawi się tam z kieszeniami pełnymi słodyczy.
– Jeszcze jedno wspomnienie zostało mi z Bielska. Koń. Grał pewnie w czymś w rodzaju „Konika Garbuska" i kiedy był na scenie w odpowiednim świetle, byłem pewien, że to żywy koń. Ale kiedyś spotkałem go za kulisami. Patrzę: papier mâché, z którego łuszczy się farba, a ja stoję i wiem, że dziś wieczorem na scenie ten koń znowu będzie żywy.
– To było życie w bogatym, bujnym świecie.
– Nie wiem, czy bogatszym niż inne.
– Znajomość z Konikiem Garbuskiem i Diabłem, który przynosi cukierki, trudno zestawić z życiem tych, którzy mieli przed oczami tylko szarość komuny.
– Przecież jeśli masz cztery czy pięć lat i wyobraźnię, to szpulka nitki może stać się w twoich rękach magiczną studnią bez dna.



Bluza Nenukko, spodnie COS

– Nie, nie myślałem, co by było, gdybym zagrał w „Vabanku” czy „Seksmisji”... Cenzurowałem sobie myślenie, bo po drugiej stronie globu było mi naprawdę ciężko

Miał sześć lat, kiedy ruszyli w podróż. Wylądowali w Koszalinie. Może nie było to najpiękniejsze miasto świata, ale przynajmniej zamieszkali w przedwojennej kamienicy, jedynej z całej pierzei, jakiej udało się przetrwać wojnę. Ściany pokryte były liszajem wyprysków po odłamkach. Wydłubywali z bratem te odłamki i bawili się w strzelanego. Niedługo. Jakiś rok, bo reżyser Jan Maciejowski ściągnął Komanów do Szczecina.
– Dziś aktorzy pracują w wielu teatrach naraz, bo w jednym mieście dogrywają jeszcze sztukę sprzed dwóch sezonów, w drugim grają na bieżąco, a w jeszcze innym mają próby do kolejnego przedstawienia. I jeszcze coś robią „gościnnie” w czwartym. W czasach moich rodziców było inaczej, bo cała trupa jechała za swoim dyrektorem.
I tak Szczecin stał się najważniejszym miastem w życiu Jacka. W tym sensie, że to miasto, w którym przeżywasz wiele pierwszych rzeczy. Było otwarte, piękne, egzotyczne. Siadywał na Wałach Chrobrego pod budynkiem Teatru Dramatycznego i słuchał, jak mewy zwołują się na zachód słońca. I było prawie jak nad morzem. To tam odważył się na to, żeby eksplorować samemu nieznane miejsca. I mieć na Starówce swoją bandę, która będzie się tłukła z bandą z Niebuszewa.
– Byłem za mały, żeby być łobuzem, ale moi koledzy to czasem… cóż… obrabiali Szwedów.
Wpadał do teatru między podwieczorkiem i kolacją, żeby zobaczyć, jak tego wieczora idzie znajomym mamy, a oni w podzięce pytali go potem, czy się namyślił i jednak zostanie aktorem.
– Ja jednak trwałem w uporze, bo ojcowie, wujkowie, starsi bracia moich kolegów ze szkoły byli marynarzami i tylko moi rodzice grali w teatrze. I właśnie w tamtym czasie wtedy po raz pierwszy pomyślałem o Australii. Nie, żeby tam mieszkać, ale żeby ten ląd zobaczyć.
Wszystko przez lekcje esperanto. Żeby praktycznie wykorzystać naukę tego języka, nawiązywało się korespondencyjne kontakty z całym światem. Jacek dostawał listy z Australii. Latem przyszła nawet paczka zza oceanu. Rozwinął. I nie mógł uwierzyć. Kto wie, może to właśnie on był pierwszym polskim dzieckiem, które miało prawdziwy bumerang? Pobiegł na stadion. Rzucił.
– Wracał?
– Wracał. A niedawno kupiłem synowi bumerang i ten jakoś nie wraca.
Najwyraźniej w tym z paczki był zaklęty aborygeński duch. Duch ciągnął go raczej w morze niż na deski teatru. Wyższa Szkoła Morska stoi tuż obok teatru. No i szkoły. 33. Liceum. Z okien widok na port. Na fizyce patrzył w okno, a tam marynarze z workami na grzbiecie szli w kierunku nabrzeży.
Pojechał w inną stronę. Rodzice spakowali cały dobytek i przenieśli się do Łodzi. Siedem teatrów, szkoła filmowa, niesamowita, twórcza aura. Zupełnie go to nie przekonywało. Po wielkim, kosmopolitycznym Szczecinie miasto Łódź wydawało się Jackowi prowincjonalną dziurą pełną tekstylnych sklepów. W 1974 roku Andrzej Wajda zrobił „Ziemię obiecaną”, Łódź odnalazła własną tożsamość, a Jacek Koman zdecydował się na studia w szkole filmowej.
– To dzięki Wajdzie?
– Nie. Zobaczyłem na świadectwie stopnie z matematyki i z fizyki. Nie dawały szans na miejsce na technicznej uczelni. Także na WSM.
– A więc miałeś zupełnie inne motywacje niż te, które – zdaje się – dominują obecnie.
– Tak? A jakie dominują?
– No, żeby być sławnym. Wygrać „Taniec z gwiazdami”, „X Factor” albo zdobyć miejsce w jakimś serialu…
– A niektórym nie chce się nawet męczyć kilku lat w szkole i od razu idą na castingi…
Jacek, zanim zagrał w „Lekarzach”, zaśpiewał w oscarowym „Moulin Rogue”, zagrał z Nicole Kidman w „Australii”, z Nicolasem Cage’em w „Ghost Riderze”, z Danielem Craigiem w „Oporze”, z Clive Owen’em w „Ludzkich dzieciach”, a Evan McGregor wpada na koncerty VulgarGrad – rockowego bandu, z którym Koman śpiewa songi rosyjskich łobuzów. Zadebiutował jednak, na długo zanim pomyślał o aktorstwie. Jakoś na przełomie 1971 i 1972 roku Teatr Telewizji realizował w Łodzi „Wesele Figara” de Beaumarchaisa. Rodzice Jacka dostali tam role, ale reżyser wciąż szukał chłopaka, który by zagrał Cherubina.
– Szukają kogoś takiego jak ty – mama zadzwoniła do Jacka z próby w telewizji.
– Za ile? – odburknął, bo wtedy chciał być przecież marynarzem i do aktorstwa miał stosunek pragmatyczny.
Mama się obraziła, ale suma była konkretna, więc zagrał. Na planie spotkali się z Hanką Mikuć. Cztery lata później byli na aktorstwie na jednym roku.
– No i w szkole się okazało, że to zawód, który budzi pragnienia.
– Czyli?
– No, żeby grać, żeby szukać, żeby próbować nowych rzeczy.
Po szkole pojechał do Bielska-Białej, do teatru, który znał z dzieciństwa. Konika Garbuska nie było już za kulisami, ale polubił od nowa miasto, które pozwalało mu w pół

godziny rzucić wszystko i jeździć na nartach w Szczyrku. Albo latem wędrować z całą trupą od schroniska do schroniska, żeby usiąść przy drewnianym stole i próbować nowe teksty.
A potem przyszedł czas na film. „Bezpośrednie połączenie", filmowy debiut Juliusza Machulskiego. Wkrótce potem Machulski wziął się za „Vabank" i został najbardziej ukochanym reżyserem po tej stronie żelaznej kurtyny, ale Jacek już tam nie zgrał. Już był po drugiej stronie świata.
– Nie, nie myślałem, co by było, gdybym zagrał w „Vabanku" czy w „Seksmisji"… Cenzurowałem sobie myślenie, bo w tym czasie po drugiej stronie globu było mi naprawdę ciężko. Nie było pracy, jakiejkolwiek pracy, bo ludzie zabijali się o byle jakie miejsce w fabryce. I rodzina w kryzysie. Nie mogłem wtedy sobie pozwolić na myśli, że gdybym został, grałbym u Machulskiego. To nie dałoby mi żyć. Więc nie myślałem. Myślałem, jak sobie poradzić z każdym kolejnym dniem.
Do Austrii wyjechali z bratem i przyjaciółmi. Planowali to od miesięcy w całkowitym sekrecie. Odkąd zrozumieli, że festiwal „Solidarności" nie będzie trwał wiecznie i że jeśli kurtyna się zatrzaśnie, to na wieki wieków amen.
– Wyjeżdżałem do przyjaciół do Holandii, byliśmy z rodzicami w Jugosławii i zrozumiałem, że nie mógłbym żyć w niewoli, w kraju, z którego nie ma żadnej drogi. To mnie przyprawiało o zawał. I chyba to był główny motyw, obawa, że skończę w klatce, z której nie będę mógł nawet łapy wysunąć. A przecież miałem ogromną tęsknotę za egzotyką, za tym, żeby poznać, jak żyją inni ludzie.
W lutym 1981 roku pożegnali się z rodzicami na dworcu w Koluszkach. Płakali, a śnieg padał gęsty i mokry. Wiedeń przyjął ich zimny.
Ośrodki dla uchodźców były pełne, musieli sobie poradzić sami – na emigracyjną falę już się nie załapali.
Zamieszkali na budowie. Rozwijali śpiwory, kiedy ekipa budowlana kończyła pracę, zwijali je przed pierwszym murarzem. Starania o przesiedlenie do Australii trwały dziesięć miesięcy. Dostali bilet w jedną stronę i gwarancje socjalu. Do dziś ma paszport z australijską wizą dla uchodźców. Pokazuje ją czasem dzieciom i bardzo im się ta wiza podoba.
Wylądowali w Perth, a dziesięć dni późnej generał ogłosił stan wojenny.
– Klatka się zatrzasnęła. Wiedzieliśmy, że na długo. Ten obraz naszych staruszków na mrozie w Koluszkach musiał pozostać za wszystko. Myśleliśmy, że rozstaliśmy się na zawsze.
Wrócił, kiedy tylko było można. W 1991 roku. Był biedny jak mysz kościelna, ale napisał projekt warsztatów teatralnych w Polsce i Wielkiej Brytanii oraz zrobił tłumaczenia kilku polskich dramatów. Projekt dostał akcept rządu australijskiego, a Jacek zdobył budżet na bilet do Polski.
Po przyjeździe, choć mówił po angielsku lepiej niż połowa Polaków, nie bardzo sobie radził z akcentem z antypodów. Więc czytał. Czytał wszystko, co wpadło mu w ręce. A potem zapisał się na studia.
– To był efekt kompletnej desperacji, bo fizyka zablokowała mi kiedyś drogę na Wyższą Szkołę Morską, a poszedłem na takie studia! Kupiłem sobie kilka podręczników dla pierwszego roku. Zoologia, biologia człowieka, chemia, fizyka. Przez wstęp do fizyki przebrnąłem w dwie godziny obłożony słownikami. Wstęp nie był długi. Ot, jedna strona. Było ciężko, ale trwał.
– Żeby półtora roku walki nie poszło na marne?
– Nie, to nie była walka. Nie było lekko, był pot, sporo potu, ale walka nie. To była ta sama droga, którą musiał przejść każdy na emigracji.
– Tu bym się nie zgodził – postanowiłem postawić na swoim. – Przecież gdyby miała ci wystarczyć praca na budowie, to nie zakładałbyś teatru. Nie chodzi o to, żeby być za granicą, ale żeby za granica być sobą.
– Sobą można być, pracując na budowie.
– Ale ty posmakowałeś przecież teatru przed wyjazdem.
– Tak… to prawda. Było nas troje aktorów. Jedno pracowało w nieruchomościach, drugie tylko dorywczo, ja miałem pracę w barze i na dodatek układałem kafelki. Trawiło nas, żeby grać, nakręcaliśmy się nawzajem. I kiedy dołączył czwarty, Australijczyk, zgadaliśmy się, że zakładamy teatr. Zart Theatre. Właściwie Teatr Żart. Ale ten Zart po angielsku też brzmiał świetnie. Z – art. Jak skończona sztuka.
Spotykali się jak na tajnych kompletach, szukając przestrzeni pomiędzy zajęciami i obowiązkami, bo przecież wszyscy mieli dzieci. Spotykali się po domach, a bywało że i na przystankach. Napisali wniosek o dotację. I pracowali nad Mrożkiem.
– Dotację z ministerstwa kultury dostaliśmy niespodziewanie dla samych siebie. Mieliśmy pieniądze, żeby wynająć jakieś pomieszczenie na próby i nawet trochę dla siebie, żeby w czasie prób nie układać glazury, tylko grać…
W 1987 roku wynajęli salę na cztery tygodnie i wystawili trzy jednoaktówki Mrożka, grając po osiem spektakli tygodniowo. Jacek Koman i Krzysztof Kaczmarek wrócili do zawodu.
Pierwszego dnia mieli obawy, czy w ogóle ktoś przyjdzie poza kolegami z pracy. Ale przyszło sporo ludzi. Australijczycy wiedzieli, kim był Mrożek.
– Wrażenie zrobiła scenografia, bo akcja jednej z tych historii toczy się na tratwie, scenograf, mój brat Tomek, wymyślił, żeby tratwę zawiesić na amortyzatorach od ciężarówki. Więc tratwa stale się kołysała. My po próbach byliśmy przyzwyczajeni, ale widzom robiło się od tego niedobrze.
W ten sposób Jacek został w Australii marynarzem.
Po zakończeniu sezonu szkoła teatralna w Perth zaprosiła ich z tym spektaklem do siebie.
Odnieśli sukces. Jacek poszedł za ciosem. Ruszył w tournée po zachodniej Australii z innymi teatrami. Miał pensję i noclegi w hotelach.
– Byłem aktorem, choć nie porzuciłem układania glazury jeszcze przez jakiś czas. Dopiero po trzech latach powiedziałem sobie „koniec". Jestem aktorem i nie robię niczego innego, choćbym miał paść z głodu.
Przeniósł się do Melbourne i zaczął pracować z Janem Pierre'em Mignonem z Australian Nouveau Theatre. Grupa aktorów z różnych miejsc świata po bardzo różnych szkołach. Dało mu to ogromnie dużo doświadczenia. Coraz więcej pracował w teatrze. Pojawiał się w filmie. Czasami nawet śpiewał.



Stylizacja Kaja Burakiewicz
Makijaż Aleksandra „Foka" Przyłuska

Starania o przesiedlenie do Australii trwały dziesięć miesięcy. Dostali bilet w jedną stronę i gwarancje socjalu. Do dziś ma paszport z australijską wizą dla uchodźców.

– Nauczyłem się w szkole filmowej, bo to było w programie. Zdarzało mi się czasami zaśpiewać coś w teatrze, na przykład Azdaka w „Kaukaskim kole kredowym” Brechta czy w „Operze za trzy grosze”. Ale to nie było moje śpiewanie, przecież śpiewały postacie, które grałem. Musiało minąć jeszcze sporo czasu, zanim zacząłem śpiewać ja. Śpiewać to, co lubię swoim głosem, a nie głosem swojej postaci. Sławnego reżysera Baza Luhrmanna poznał przy okazji sesji do plakatu teatralnego Australian Nouveau. Baz ją produkował. Cztery lata później zaprosił Jacka wraz z grupą innych aktorów, żeby pogadać o scenariuszu, nad którym pracował. Chciał kręcić musical. Wielką historię miłosną, która przypomni światu o tym gatunku kina. Miał nosić tytuł „Moulin Rouge”. Plan był taki, że zaśpiewa tam José Feliciano, ale Jacek od pierwszego czytania scenariusza miał pewność, że to najbardziej naładowany emocjami moment w całej historii. Do tego świetna piosenka. „Roxanne”. Ostrzył sobie pazury, że ją zaśpiewa, ale nie miał śmiałości, żeby zapytać. W tak olbrzymim przedsięwzięciu obrócić producencką machiną nie sposób. Ale kiedyś po próbach tanga zaśpiewał sobie ten kawałek pod prysznicem. Dla samego siebie.
– Dużo pary, to leczniczo wpływa na struny głosowe i można różnych rzeczy próbować, więc trochę pojechałem i usłyszał to nasz reżyser muzyczny. Spadł z krzesła. A kiedy wyszedłem, usłyszałem: „Weź, weź, zaśpiewaj to jeszcze raz”. Zaśpiewałem. I od tego momentu był moim ambasadorem.
– Po tym filmie byłeś gwiazdą.
– Czy ja wiem? Przecież mam taką charakteryzację, że sam z trudem mogę rozpoznać siebie.
– To znaczy, że ta rola nie miała żadnego przełożenia?
– Miała, no przecież że miała. Zagrałem u Baza po raz kolejny. I jeszcze kolejny. Więc to się potoczyło pewnym rytmem. I myślę, że bez „Moulin Rogue” nie byłoby mojego zawodowego powrotu do Polski.
Rola w „Kochaj i tańcz” była łudząco podobna do jego życiowej przygody: choreograf, który wyjeżdża za granicę, żeby pracować z Bazem Luhrmannem… Ale zespół miałby niezależnie od tego kroku, choć bez wątpienia dzięki „Moulin Rouge” nabrał pewności siebie jako wokalista.
VulgardGrad to zespół, z którym Jacek śpiewa pieśni rosyjskich łobuzów z czasów przed rewolucją. Wydawałoby się, że to karkołomny pomysł. Nie w warstwie muzycznej, bo to znakomita muzyka, ale teksty po rosyjsku muszą być w Australii szalenie egzotyczne.
– Kiedy zaczęliśmy próbować pierwsze dziesięć piosenek, nie spodziewałem się, ile czasu zajmuje opanowanie tych kilku utworu do takiego stopnia, żeby na 100 proc. zaśpiewać je na koncercie.
Sądził, że takie próby potrwają jeszcze z rok, a potem zagrają w osiedlowej bibliotece dla jakiejś grupki emerytowanych seniorów rosyjskiego pochodzenia, kiedy pewnego dnia usłyszał:
– My jesteśmy gotowi, a co z tobą?
– Jak to, co ze mną?
– Za tydzień gramy.
To był trudny koncert. Mały klub, bez estrady, stał na tym samym poziomie co publiczność i musiał patrzeć w oczy wszystkim 35 osobom, które przyszły na koncert.
Może muzycy przewidywali, jaka będzie reakcja, ale Jacek zupełnie się nie spodziewał tego szaleństwa.
– No i znowu musiałem się odwołać do swoich aktorskich doświadczeń, bo nie jestem to do końca ja, gram znowu jakąś rolę, ale jednak to rola, którą sam sobie wymyśliłem. I lubię ten rodzaj kontaktu z ludźmi, jaki daje muzyka. Wszystko, co ma ta postać, pochodzi ode mnie, bo to ja wymyśliłem ten kostium, ten język, tę tematykę bandycką, ale jednak honorową… Tak naprawdę ja to zaśpiewałem sobie kiedyś pod prysznicem.
– A twój powrót do Polski? – pytam. – Dlaczego wracasz? W Australii grasz, śpiewasz, masz rodzinę…
– I czasami mam wielką przestrzeń, kiedy pojadę do interioru i śpię pod gołym niebem przy ogniu albo pływam w oceanie, wychodzę na plażę i wiem, że nie ma tu nikogo w promieniu 50 km. Jakaś część mnie, ta, która w bólach rodziła się w Australii, nie umiałaby bez niej żyć. Ale i do Polski mocno mnie ciągnie. Przyjeżdżam tu tak często , jak tylko to jest możliwe. Najpierw to były nostalgiczne wycieczki, ale coraz aktywniej włączam się tutaj w życie i w takim rozkroku naprawdę się spełniam. To, kim jesteśmy, kształtują nasze doświadczenia i nasz charakter. Nasza pamięć emocjonalna. A to część warsztatu aktora. Urodziłem się i wychowałem w Polsce, dzięki temu na antypodach rozpoznają i doceniają moją inność. Jednak z drugiej strony australijska część mojego życiorysu pozwala mi, że to, co mam do zaproponowania jako aktor w Polsce, też okaże się specyficzne. Czy może niepospolite? I ja po prostu chcę to sprawdzić. ■



Port lotniczy Szczecin Goleniów im. NSZZ Solidarność

REGULAR SECTION OF SZCZECIN GOLENIÓW IM. NSZZ SOLIDARNOSC AIRPORT MAGAZINE

STAŁY DODATEK PORTU LOTNICZEGO SZCZECIN GOLENIÓW IM. NSZZ SOLIDARNOŚĆ

INTERNET
www.airport.com.pl
www.facebook.com/SzczecinAirport
www.twitter.com/SzczecinAirport
www.szczecinairport.blog.pl
www.instagram.com/szczecinairport
www.youtube.com/user/SzczecinAirport

ADRES /ADDRESS
Port Lotniczy Szczecin Goleniów
Sp. z o.o.
/ Szczecin Goleniow Airport Ltd.
ul. Glewice 1a, 72-100 Goleniów
Tel.: +48 91 481 74 00
www.airport.com.pl

PUNKT INFORMACJI LOTNISKOWEJ /AIRPORT INFORMATION POINT
Tel.: +48 481 74 00
E-mail: info@airport.com.pl
GG: 23336639

CENTRUM OBSŁUGI PODRÓŻY /TRAVEL SERVICE CENTRE
Sprzedaż biletów lotniczych i ofert turystycznych
/ Ticket selling point
Tel.: +48 481 7505
Tel.: +48 481 7625
E-mail: biuropodrozy@airport.com.pl
GG: 6364857

ZAGINIONY BAGAŻ /LOST & FOUND
Welcome Airport Service
Tel.: +48 481 7503

TAXI
Airport Taxi Group
Tel.: +48 91 481 7690

DOJAZD SAMOCHODEM / BY CAR
Z kierunku Szczecin – Trasa S6 i droga krajowa E28 / From Szczecin –S6 Expressway and E 28 road
Z kierunku Koszalin – Trasa 6/E28 / From Koszalin –6/E28 road
Z kierunku Gorzów Wielkopolski – Trasa S3 i E28/S3 / From Gorzów Wielkopolski –S3 Expressway and E28/S3 road

MINIBUSY DO / Z PORTU LOTNICZEGO / MINIBUS
KOSZALIN / KOŁOBRZEG
AIR-TRANSFER.PL
Rezerwacja biletów telefonicznie pod numerami / Tickets can be booked by Telephone:
512 370 778
502 323 396
+48 94 711 05 10
www.air-transfer.pl

AN-JAN
Rezerwacja biletów telefonicznie pod numerami / Tickets can be booked by Telephone:
+ 48 94 35 310 52
501 525 081
www.anjan.pl

SZCZECIN/ KOSZALIN
INTERGLOBUS TOUR
Tel.: +48 91 48 50 422
Fax.: +48 91 434 02 83
biuro@interglobus.pl

BUS LOT
Bus odjeżdża 15 minut po lądowaniu samolotu. Bilety do nabycia u kierowcy przed odjazdem autobusu – koszt przejazdu na trasie do/z Szczecina – 25 zł.
Departure from the Airport to Szczecin: 15 minutes after landing.
Bus Tickets available from driver before departure– ticket price to/from Szczecin: PLN 25

Ze Szczecina mikrobus odjeżdża spod biura LOT przy al. Wyzwolenia 17 – 90 minut przed wylotem (od 01.05.2012). Bilety do nabycia u kierowcy, rezerwacji można dokonać pod numerem telefonu: 504 188 737
Minibus departs from the LOT office in Szczecin (al. Wyzwolenia 17) 90 minutes before departure (from 01.05.2012)
Bus Tickets available from bus driver can be booked by Telephone: 504 188 737

PKP
Stacja Port Lotniczy Szczecin- Goleniów w kierunku Szczecina lub Kołobrzegu. Rozkład odjazdów oraz przyjazdów pociągów na stronie www.pkp.pl
Station Airport Goleniów towards Szczecin and Kołobrzeg.
Schedule available at www.pkp.pl.

Parking / Car Park Green (wielodobowy)	
Cennik / Car Park Fees	
Pierwsze 10 minut / First ten minutes	free
Do godziny / Up to 1 hr	5 PLN
Do 2 godzin / Up to 2 hr	8 PLN
Do 3 godzin / Up to 3 hr	9 PLN
Do 4 godzin / Up to 4 hr	10 PLN
Do 5 godzin / Up to 5 hr	11 PLN
Pierwszy dzień / First day	25 PLN
Drugi dzień / Second day	15 PLN
Trzeci dzień / Third day	15 PLN
Pierwszy tydzień / First week	89 PLN
Dwa tygodnie / Second week	124 PLN
Trzy tygodnie / Third week	150 PLN
Każdy następny tydzień / Every following week	20 PLN

* Po opłaceniu w kasie automatycznej – 15 minut na wyjazd.
After paying in an automatic cash machine you will be given 15 minutes to exit the parking.
Dla pasażerów wylatujących czarterem turystycznym rabat 20%
/ 20% discount for passengers of tourist charter flights
Przykładowe ceny po rabacie / Example fees with discount:
postój 7 dni / 7 days parking – 72 PLN
postój 14 dni / 14 days parking – 100 PLN

Parking / Car Park Red / 24 h	
Cennik / Car Park Fees	
Pierwsze 10 minut / First ten minutes	free
Do godziny / Up to 1 hr	7 PLN
Do 2 godzin / Up to 2 hr	9 PLN
Każda następna godzina / Every following our	2 PLN
Pierwsza doba / First day	53 PLN
Każda następna doba / Every following day	30 PLN / day
After paying in an automatic cash machine you will be given 15 minutes to exit the parking.	

KIERUNKI/DESTINATIONS

1) ZŁOTE PIASKI – od 20.06.2014 do 12.09.2014 (Itaka, Tui, BeeFree, Rainbow Tours)
2) HURGHADA – cały rok (Alfa Star)
3) SHARM EL SHEIKH – od 17.06.2014 do 24.09.2014 (Alfa Star))
4) KRETA – od 18.06.2014 do 24.09.2014 (Itaka)
5) MONASTIR – od 12.06.2014 do 25.09.2014 (Itaka)
6) ANTALYA – od 18.06.2014 do 24.092014 (Itaka, Alfa Star, Tui, BeeFree, Rainbow Tours)

1) GOLDEN SANDS – from 20.06.2014 to 12.09.2014(Itaka, Tui, BeeFree, Rainbow Tours)
2) HURGHADA – whole year (Alfa Star)
3) SHARM EL SHEIKH – from 17.06.2014 to 24.09.2014 (Alfa Star))
4) CRETE– from 18.06.2014 to 24.09.2014 (Itaka)
5) MONASTIR – from 12.06.2014 to 25.09.2014 (Itaka)
6) ANTALYA – from 18.06.2014 to 24.092014 (Itaka, Alfa Star, Tui, BeeFree, Rainbow Tours)

ITAKA · Sun & Fun · Alfa Star · TUI · RAINBOW TOURS · BeeFree



LONDYN STANSTED | RYANAIR

DNI TYGODNIA Week days	ODLOT Departure	PRZYLOT Arrival	NR. REJSU Flight number	TYP SAMOLOTU Plane type
.2.....	10:15	09:50	FR2466/7	737
...4.6.	10:05	09:40	FR2466/7	737

DUBLIN | RYANAIR

DNI TYGODNIA Week days	ODLOT Departure	PRZYLOT Arrival	NR. REJSU Flight number	TYP SAMOLOTU Plane type
..3....	20:50	20:25	FR5322/3	737
......7	22:25	22:00	FR5322/3	737

LIVERPOOL | RYANAIR

DNI TYGODNIA Week days	ODLOT Departure	PRZYLOT Arrival	NR. REJSU Flight number	TYP SAMOLOTU Plane type
1...5.. (od 31.03.14)	22:10	21:45	7172	737

OSLO GARDERMOEN | NORWEGIAN

DNI TYGODNIA Week days	ODLOT Departure	PRZYLOT Arrival	NR. REJSU Flight number	TYP SAMOLOTU Plane type
.2.....	12:50	12:25	DY1014/5	737
.....6.	14:40	14:10	DY1014/5	737

OSLO TORP | WIZZAIR

DNI TYGODNIA Week days	ODLOT Departure	PRZYLOT Arrival	NR. REJSU Flight number	TYP SAMOLOTU Plane type
.2...6.	10:05	09:40	W62159/60	A320

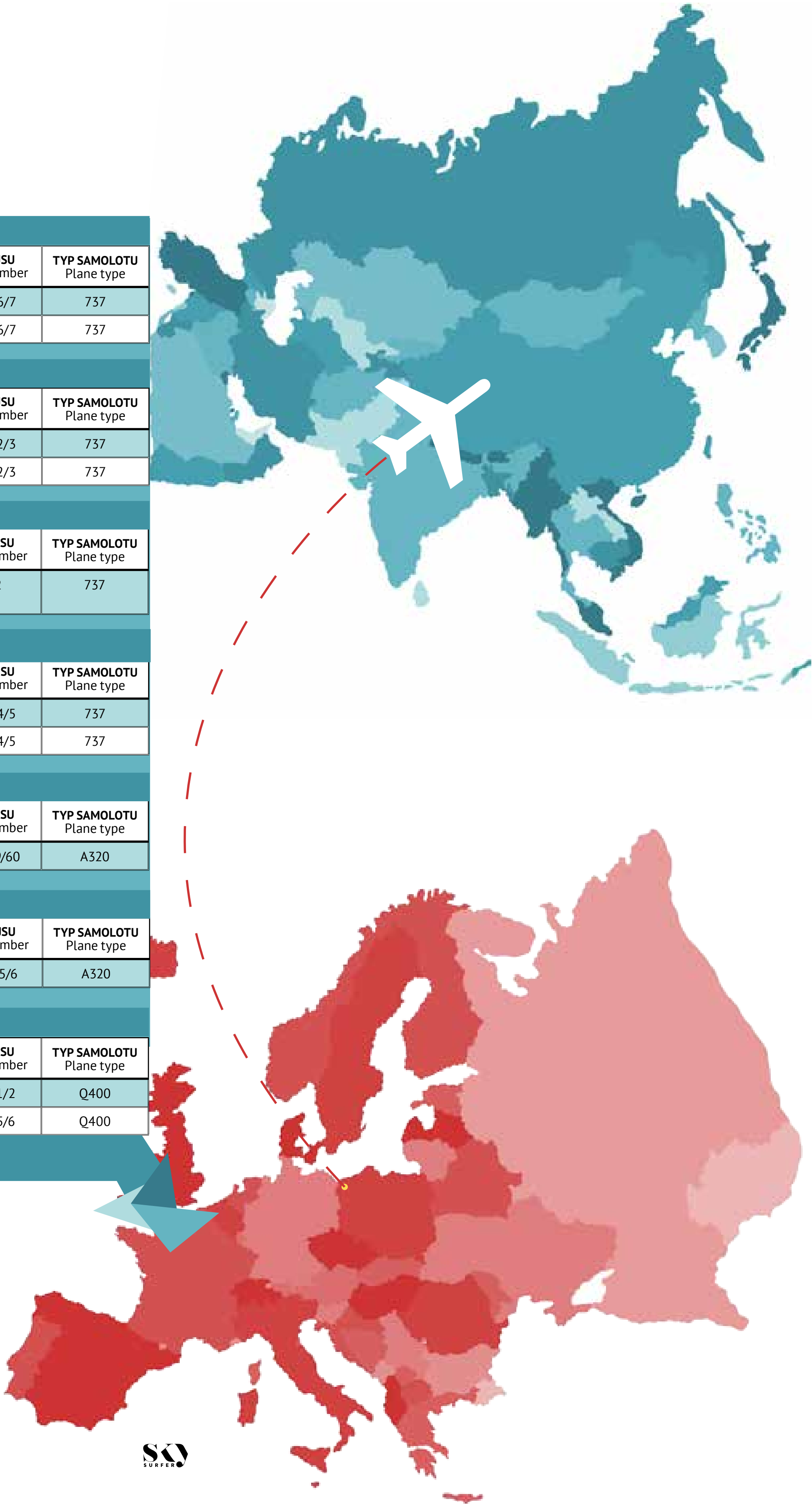
STAVANGER | WIZZAIR

DNI TYGODNIA Week days	ODLOT Departure	PRZYLOT Arrival	NR. REJSU Flight number	TYP SAMOLOTU Plane type
1...5..	10:55	10:30	W62155/6	A320

WARSZAWA | PLL LOT

DNI TYGODNIA Week days	ODLOT Departure	PRZYLOT Arrival	NR. REJSU Flight number	TYP SAMOLOTU Plane type
123456.	09:05	08:40	LO3931/2	Q400
12345.7	20:45	20:15	LO3935/6	Q400

ilustr: Niky 002 © fotolia.com



Zabłyśnij w karnawale



Styczeń i luty to miesiące hucznych imprez karnawałowych. Przygotuj się na nie z Aelią. Zabłyśnij wspaniałym makijażem.

Na karnawałowe szaleństwo doskonały będzie makijaż z odrobiną blasku. Mieniące się cienie do powiek, rozświetlona cera i ładnie podkreślone usta to nasza propozycja. Do wykonania perfekcyjnego i trwałego makijażu polecamy:

1. Puder rozświetlający marki Guerlain – Meteorites Perles „Puder Lumiere" – puder w kamieniu zawierający wielobarwne mikrocząsteczki, dzięki którym cera staje się wygładzona i rozświetlona, a wszelkie zaczerwienienia zostają zredukowane. Sprawi on, że Twoja skóra będzie po prostu piękniejsza.

2. Kredka do oczu marki Clarins – „Crayon Yeux" Eye Pencil (polecana 01 black) – kredka jest bardzo delikatna, łatwo się rozprowadza, a przy tym nie rozmazuje się. Doskonała do oczu wrażliwych. Nada głębi Twojemu spojrzeniu.

3. Mieniące się cienie firmy L'Oreal Paris – „Luminous Tresors Cacues" – cienie z mieniącymi się drobinkami, skomponowane z kilku odcieni, dzięki którym oko będzie wyglądało magicznie.

4. Tusz do rzęs Hypnose Drama Lancome – tusz zwiększający objętość rzęs z wygodną szczotką, wodoodporny, nie rozmazuje się, idealny na każde nocne szaleństwo. Zahipnotyzuj wszystkich swoim spojrzeniem.

5. Błyszczyk – Lancome „Gloss in love" trio – trzy kolory do wyboru w zależności od Twojego nastroju, nadadzą błysku Twoim ustom (323 Pink Carat, 385 Under the Spotlight and 383 Violette Paillette)

Wszystkie produkty są dostępne w Aelia Beauty na lotnisku w Szczecinie (sklep w strefie ogólnodostępnej lotniska). Zapraszamy! Nasze konsultantki na pewno pomogą w doborze odpowiednich kosmetyków do Twojego karnawałowego makijażu. ■

EN

LET'S GET SPARKLING DURING THE CARNIVAL TIME

January and February are months of grand carnival parties. Prepare yourself for it with Aelia. Sparkle yourself with a splendid make-up.

A make-up with a little bit of shine would be perfect for carnival frenzy. Shimmering eyeshadows, lightened up skin and nicely contoured lips – this is our offer. In order to do a perfect and long-lasting make-up, we recommend you:

1. Guerlain illuminating powder – Meteorites Perles 'Pouder Lumiere' – it is a compact powder containing multi-colored pearls which make the skin look smooth and radiant, and all signs of redness are reduced. It makes your skin look simply more beautiful.

2. Clarins Eye pencil – 'Crayon Yeux' Eye Pencil (01 black is recommended) – the pencil is very soft which helps you make a perfect line without smudging. It is perfect for sensitive eyes. It will make your eyes look deeper.

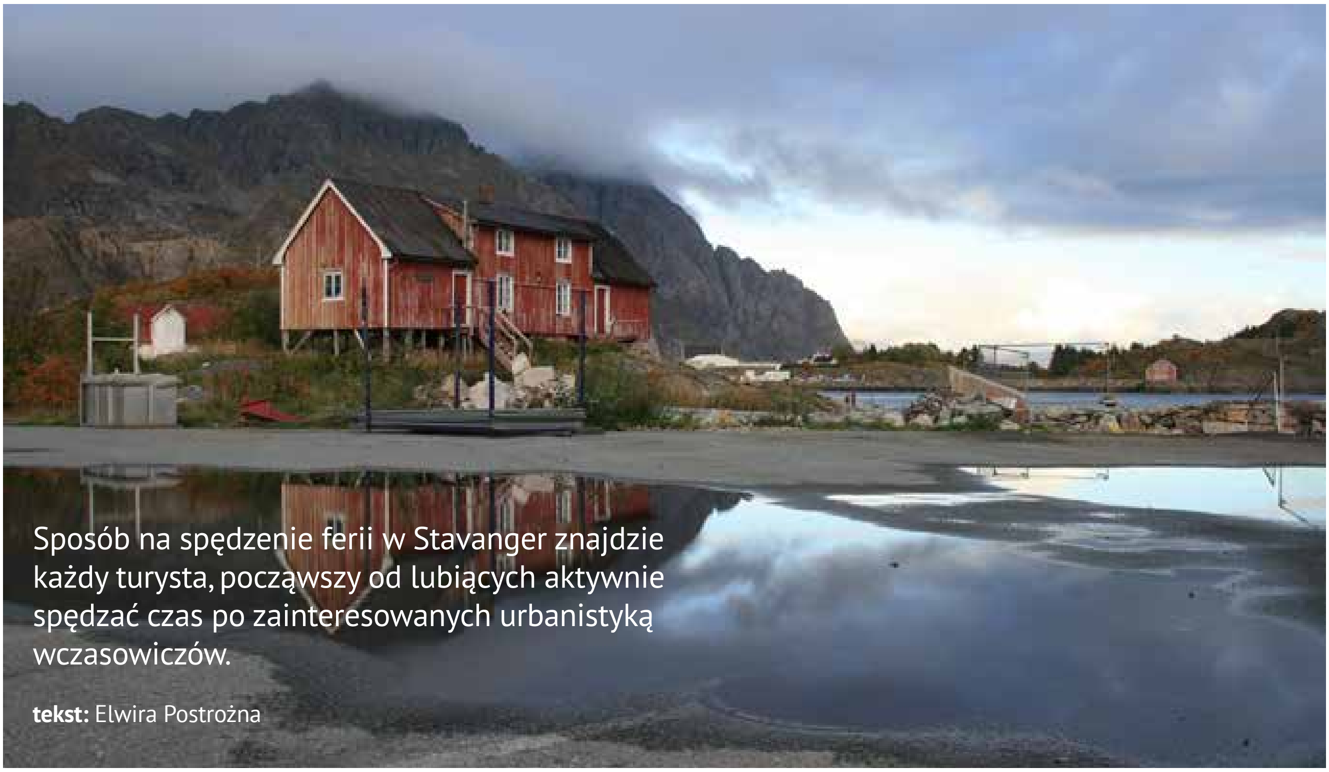
3. L'Oreal Paris shimmering eyeshadows – 'Luminous Tresors Caches' – eyeshadows with glitter particles are composed out of several eyeshadow colors which make your eyes look magical.

4. Hypnose Drama Lancome Mascara – a volume-boosting mascara with a full contact brush; waterproof; no smudging; perfect for every night frenzy. Hypnotize everyone with your look.

5. Gloss – Lancome Gloss in love trio – three colors to choose depending on your mood will make your lips sparkle and shine (323 Pink Carat, 385 Under the Spotlight and 383 Violette Paillette)

All the products are available in Aelia Beauty at Szczecin Airport (the shop is located in the open zone of the airport). Visit us! Our consultants will certainly help you in choosing the make-up cosmetics suitable for your carnival look. ■

FIORDY? Fiordy to mi z ręki jadły!



Sposób na spędzenie ferii w Stavanger znajdzie każdy turysta, począwszy od lubiących aktywnie spędzać czas po zainteresowanych urbanistyką wczasowiczów.

tekst: Elwira Postrożna

fot. heifrank/sxc.hu

Lecimy do Stavanger bezpośrednio z lotniska Szczecin – Goleniów, gdzie obowiązkowym punktem wycieczki jest wejście na Preikestolen (Pulpit Rock) – skalną ambonę położoną na wysokości 604 metrów. Jest to jedna z największych norweskich atrakcji turystycznych. Jest też najpopularniejszą atrakcją turystyczną w całym regionie. Norweska nazwa oznacza skałę w kształcie ambony. Klif ma wysokość 604 metrów, a jego szczyt to zupełnie płaska powierzchnia o wymiarach 25 na 25 metrów. Prawdopodobnie tak niezwykła, imponująca konstrukcja powstała 10 tysięcy lat temu w wyniku stopienia się wielkich bloków lodu. Można poprzestać na podziwianiu jej z oddali, np. z pokładu promu, jednak każdemu poleca się wejście na szczyt. Chociaż momentami trasa może być dość stroma, ogólnie nie jest niebezpieczna i każdy przy zachowaniu odrobiny zdrowego rozsądku i wyposażeniu się przynajmniej w odpowiednie obuwie może postawić stopę na szczycie. Wejście zajmuje od 1 do 3 godzin.

Jak się tam dostać? Pierwszy etap to lot do Stavanger, loty Wizzair są w każdy poniedziałek i piątek z naszego lotniska, a ceny biletów są w przystępnych cenach. Potem jest kilka możliwości, my proponujemy przeprawę promem ze Stavanger do Tau, stamtąd zaś podróż autobusem na parking, który jest punktem startowym pieszej wspinaczki na Preikestolen. Po przylocie do Stavanger, porcie lotniczym dostępne są bezpłatne ulotki, mapy i przewodniki po Stavanger oraz atrakcjach turystycznych regionu. Materiały te są również dostępne w punkcie informacji turystycznej w Stavanger przy Domkirkeplassen 3.

Norweskie fiordy uważane są za najpiękniejsze miejsca i najlepszy cel podróży na świecie. Zwyciężyły w ankiecie na najbardziej popularne miejsce światowego dziedzictwa przeprowadzonej przez czasopismo „National Geographic Traveler" i ośrodek National Geographic Center for Sustainable Destinations.

W regionie Stavanger jest wiele pięknych fiordów. Jednym z najsławniejszych jest Lysefjord o długości 42 kilometrów, ze ścianami skalnymi opadającymi prawie pionowo do wody z wysokości 1 000 metrów. Fiord jest nie tylko długi i wąski, ale w niektórych miejscach również tak głęboki, jak wysokie są góry. Najlepszym sposobem podziwiania tego cudu natury jest wycieczkowy rejs ze Stavanger, dostępny przez cały rok.

Jednak nie tylko fiordy i majestatyczne góry są warte zobaczenia. Stavanger jest również urokliwym miastem portowym, założonym w 1425 roku. Gdyby nie umiejętność współistnienia przemysłu z naturą mielibyśmy nowoczesne miasto bez duszy, a tak zwiedzanie miasta Stavanger, gdzie tuż obok siebie funkcjonują drewniane domy, nowoczesne instalacje portowe i przemysł naftowy, jest ciekawym przeżyciem. Stare miasto, czyli Gamle Stavanger, to doskonale zachowana, urokliwa część organizmu miejskiego. Większość ze znajdujących się tutaj małych domków jest naprawdę doskonale utrzymana i odnowiona. Wąskie uliczki tworzą niepowtarzalny, doceniany przez turystów klimat.

W samym Stavanger do najcenniejszych zabytków należą katedra romańska z przełomu XII i XIII wieku, dwór Ledal z XVIII wieku oraz Pałac Biskupi, w którym zgromadzono bogate zbiory

archeologiczne, zwłaszcza z epoki brązu. W Stavanger warto zobaczyć też Muzeum Konserw, Muzeum Ropy naftowej i Muzeum Archeologiczne.

Sposób na spędzenie ferii w tym mieście znajdzie każdy turysta, począwszy od lubiących aktywnie spędzać czas po zainteresowanych urbanistyką wczasowiczów. Pamiętajmy również, żeby zobaczyć konia fiordzkiego, potocznie nazywanego fiord, kuca pochodzącego z Norwegii. Bez tego oglądanie fiordów i zwiedzanie miasta się nie liczy.■

EN

FIORDS? THEY EAT OUT OF MY HAND!

Every tourist would find their own way to spend winter holidays in Stavanger, beginning from those who like spending their free time in an active way to those who are interested in urban life.

From Szczecin-Goleniów Airport, we fly directly to Stavanger where the obligatory stop of the trip is Preikestolen (Pulpit Rock), which is a massive cliff flat at the top situated 064 meters high. It is one of the biggest tourist attractions in Norway. It is the most popular tourist attraction in the entire region as well. The Norwegian name means a rock in the shape of a pulpit. The cliff is 604 meters high and at its top, there is a totally flat surface which is 25 by 25 meters.

This unique and impressive cliff was probably formed over 10 thousand years ago as a result of huge ice blocks had melted. It could be enough to admire the place from the distance, for example from the deck of the ferry, however, it is recommended to climb up there. Although, the route might be sometimes quite steep, it is generally not dangerous and everyone can put his foot on its top if preserved the common sense and equipped at least with the proper shoes. Going up takes from one to three hours.

How can you get there? The first phase is a flight to Stavanger, Wizzair flights are every Monday and Friday from our airport and the ticket prices are affordable. Then there are a few possibilities, we recommend a ferry crossing from Stavanger to Tau and then a bus ride to the parking which is the starting point of our climbing on Preikestolen. After the arrival at Stavanger Airport, you can get free leaflets, maps and guides to Stavanger and other tourist attractions in the region. Those materials are also available in the tourist information point in Stavanger at Domkirkplassen 3.

Norwegian fiords are considered to be the most beautiful places and the best travel destinations in the world. They won in the survey concerning the most popular places of world heritage conducted by the magazine National Geographic Traveler and facility National Geographic Center for Sustainable Destinations.

In the region of Stavanger, there are many wonderful fiords. One of the most famous is Lysefjord, which measures 42 kilometers with rocky walls falling nearly vertically over 1000 m into the water. Not only is the fiord long and narrow, it is in places as deep as the mountains are high. The best way to admire this wonder of nature is a tourist cruise from Stavanger, which is available all year long.

However, there are many other places worth visiting apart from fiords and majestic mountains. Stavanger is also a very charming port city established in 1425. If it wasn't for the ability of coexistence of both industry and nature, we would have a modern town without a soul. But visiting Stavanger, a place where there are wooden houses just next to the modern port systems and oil industry is a very interesting experience. The old town, Gamle Stavanger is a well preserved and very charming part of the urban organism. Most of the little houses located there are truly well kept and renovated.

In the very Stavanger, the most precious monuments are Romanesque cathedral from the turn of 12th and 13th century, Ledaal estate from the 18th century and Bishop's Palace where a rich archeological collection was gathered especially including the items from the Bronze Age. In Stavanger, it's worth visiting the Norwegian Canning Museum, the Norwegian Petroleum Museum and the Museum of Archeology.

Every tourist would find their own way to spend winter holidays in this city, beginning from those who like spending their free time in an active way to those who are interested in urban life. We should remember to see a Norwegian Fjord Horse, a small horse breed coming from the mountainous regions of Norway. Without it, sightseeing and visiting the city does not count. ■



fot. Zenpixel/sxc.hu

Nasz sprzęt



„Mogę się przejechać?" – to pierwsze pytanie, jakie nasunęło mi się w wywiadzie z panem Tadeuszem Staszewskim, kierownikiem działu technicznego Portu Lotniczego Szczecin – Goleniów. Jego uśmiech mówił jedno: każdy tak reaguje na widok tego sprzętu – zamiatarki Overassen z pługiem oraz pługa wirnikowego Zaugg.

tekst: Elwira Postrożna

Wszyscy zdajemy sobie sprawę, jak ważny jest tego typu sprzęt techniczny na lotnisku. Wiemy przecież, jak istotne jest zapewnienie dogodnych warunków do startu i lądowania samolotów.

Zamiatarka Overassen z pługiem długości 9 metrów i szczotką długości 7 metrów pozwala na odśnieżenie pasa w zaledwie kilka minut. Natomiast pług wirnikowy odrzuca śnieg zebrany w bandy śnieżne na pas zieleni przy drodze lądowania. Nie tylko usprawnia pracę, lecz również jest przyjemnym obowiązkiem. Pan Tadeusz Staszewski z pasją opowiadał o wydajności sprzętu oraz jego ergonomii. Do tego stopnia, że zabrał mnie na przejażdżkę po pasie startowym oraz drodze kołowania. Wysokość kabiny kierowcy mnie nie przeraziła. Sam fakt wycieczki dodał mi energii do wdrapania się po schodkach, 2 metry do góry. Zastanawiam się kto miał większą przyjemność z całego wywiadu? Ja czy pan Tadeusz, który naprawdę lubi swoją pracę.

Do czego służy sprzęt?
Do odśnieżania drogi startowej, dróg kołowania oraz płyt postojowych samolotów

Jak szybko odśnieża teren?
W zależności od pogody, ilości opadów, temperatury, oblodzenia i przymarzania. Lecz jest naprawdę szybki w swojej pracy. Prędkość, z jaką może odśnieżać drogę startową to 30km/h i to przy dość sporych opadach śniegu.

Jakie uprawnienia potrzebne są do prowadzenia tego typu pojazdów?
Na każdy sprzęt techniczny prowadzone są szkolenia z zakresu jego obsługi. Jest to wysoce skomputeryzowany sprzęt, posiada wiele mechanizmów, które należy opanować aby potrafić dobrze go obsłużyć

Pierwsze wrażenia po dostaniu sprzętu?
Niezapomniane (śmiech)! Fantastyczne, jak u nastolatka z nową grą.

Jaka jest różnica pomiędzy starym sprzętem do odśnieżania, jaki posiadaliśmy, a nowym?
Gigantyczna. Ciężko podać porównanie. Nowy sprzęt jest jak Maserati wśród aut. Na starym sprzęcie potrzebowaliśmy śred-

nio 35 minut do odśnieżania drogi startowej, teraz jest to około 15 minut. Co należy dodać – samo wykonywanie obowiązku stało się przyjemnością. Kabiny są podgrzewane i wyciszone, pełne skomputeryzowanie, możliwość prowadzenia w automacie lub manualnie.

Zakupu sprzętu dokonano dzięki dofinansowaniu otrzymanemu z Programu Operacyjnego Infrastruktura i Środowisko 2007-2013, priorytetu VIII: Bezpieczeństwo transportu i krajowe sieci transportowe w ramach działania 8.4: Bezpieczeństwo i ochrona transportu lotniczego, Projektu „Rozwój systemów bezpieczeństwa w zakresie przeciwpożarowym i eksploatacyjnym lotniska Szczecin-Goleniów" – POIS.08.04.00-00-014/09.■

EN

OUR GEAR

"Can I come?" this is the first question which came to my mind during the interview with Tadeusz Staszewski, the manager of technical department of Szczecin-Goleniów Airport. His smile was telling only one thing: everyone reacts in the same way when seeing this equipment – Overassen runway sweeper with a snow plough and Zaugg self-propelled snow blowers.

We all realize how important this type of equipment at the airport is. We know after all how crucial providing good conditions for taking off and landing of aircrafts is.

Overassen sweeper with a 9 meter long plough and a 7 meter long broom enables the clearance of the runway out of snow during a couple of minutes. While, the self-propelled snow blower clears the snow and blows it onto the median strip next to the runway. Not only does it make work easier, but also it is a pleasant duty. Tadeusz Staszewski told us with passion about the equipment efficiency and its ergonomics. To such extent that he took me for a ride around the runway and taxiway. The height of the driver's cab did not scared me. The very fact of having a ride gave me energy to climb the stairs, two meters up high. I wonder who was more pleased with the interview. Me or Tadeusz who really loves his job?

What is the equipment for?

It is for snow clearing the runway, taxiways and aprons at the airport.

How fast does it clear the area out of snow?

It depends on the weather, amount of snowfall, temperature, ice and freezing up. Still, it is really fast in doing its job. The speed which the machine can clear the runway is 30km/h even if the snowfalls are considerable big.

What kind of qualifications are needed to dive this kind of equipment?

There are trainings concerning operation for every type of equipment. It is highly computerized equipment, it is composed of several mechanisms which you should get to know to operate the equipment properly.





What was the first impression after receiving the new equipment?

Unforgettable (laugh)! Fantastic it was like a teenager got a new game.

What is the difference between snow clearing equipment you had and the new one?

Gigantic. It is hard to compare them. The new equipment is like a Maserati among other cars. Previously, we needed about 35 minutes to clear the runway with the old equipment and now it takes only about 15 minutes. What should I add – the very operation became a real pleasure. The cabs are air-conditioned and soundproofed, fully computerized and there is a manual and automatic transmission.

The purchase of a new equipment was possible thanks to the partial funds of the Infrastructure and Environment Operational Programme 2007-2013, VIII priority: The safety of transport and domestic transport networks as a part of 8.4: Safety and protection of air transport, Project 'The development of safety systems concerning fire-fighting and exploitation of Szczecin-Goleniów Airport' – POIS.08.04.00-00-014/09. ■

EPSC SPOTTERS Find us on Facebook


fot.: Sebastian Bowkun


fot.: Piotr Skrobuk


fot.: Patryk Szymański


fot.: Michał Kołomyjski



fot.: Arkadiusz Grodziński



fot.: Bernard Kołomyjski


fot.: Kornelisz Zioło


fot.: Mateusz Wilk

Sprostowanie
W poprzednim numerze magazynu „Sky Surfer" błędnie podpisaliśmy autora tekstu „2 Pułk Lotnictwa Myśliwskiego Kraków" na stronie 74. Autorem jest Korneliusz Zioło, a nie Michał Kołomyjski. Obu Panów przepraszamy za pomyłkę. */Redakcja/*

Correction:
In the previous issue of Sky Surfer magazine, we said that the text, 2nd Night Bomber Regiment "Cracow" (page 74) was written by Michał Kołomyjski. In fact, the author of the text is Korneliusz Zioło. We are sorry for the mistake. */Editorial Staff/*